



### CENTRIFUGHE - CENTRIFUGE LIQUIDIZERS

#### DELIZIA TROPICALE

1/2 lime  
1/2 mango  
1/2 fette di ananas  
100 ml di yogurt  
1 cucchiaino di zenzero grattugiato  
Centrifugare il mango, l'ananas ed il lime. Frullate il succo ottenuto con lo yogurt e lo zenzero e servire subito.

#### TROPICAL SURPRISE

1/2 lime  
1/2 mango  
2 slices of pineapple  
100 ml of yoghurt  
1 spoonful of grated ginger  
Extract the juice from the mango, pineapple and lime. Blend in the juice with the yoghurt and ginger and serve immediately.

#### SUCCO DI CAROTA E ZENZERO

5 carote di medie dimensioni  
Un pezzetto di zenzero fresco  
Lavare le carote. Tagliarle in pezzi per inserirli nella centrifuga. Dopo aver centrifugato metà delle carote aggiungere lo zenzero, dopo averlo pelato ed affettato, proseguire con la centrifuga delle verdure rimaste. Versare il succo nei bicchieri e aggiungere qualche cubetto di ghiaccio.

#### CARROT AND GINGER JUICE

5 carrot (average size)  
A piece of fresh ginger  
Wash the carrots. Cut them into pieces and insert them in the centrifuge. After centrifuging half of carrots add ginger, peeled and sliced. Continue to spin the vegetable remained. Pour the juice into the glasses and add some ice cubes.

#### MELONE E CETRIOLO

1/2 melone  
1 cetriolo  
Centrifugare il melone ed il cetriolo e versare nei bicchieri riempiti con ghiaccio tritato. È molto dissetante.

#### MELON AND CUCUMBER

1/2 melon  
1 cucumber  
Extract the juice from the cucumber and melon and pour into a glass, topping it up with crushed ice. A thirst quenching drink.

#### ANANAS E PESCA

2 pesche sbucciate  
4 fette di ananas  
Centrifugare le pesche, le fette di ananas e versare nei bicchieri ghiacciati

#### PINEAPPLE AND PEACH

2 peeled peaches  
4 slices of pineapple  
Extract the juice from the peaches and the pineapple, pour into a glass, top it up with crushed ice.

#### POMODORO E SEDANO / TOMATO AND CELERY

4 pomodori lavati  
1 cuore di sedano bianco  
Un pizzico di sale  
Centrifugare i pomodori e il sedano e versare in bicchieri riempiti di ghiaccio.

4 washed tomato  
1 white celery  
A pinch of salt  
Extract the juice from the tomatoes and celery, pour into the glass, top it up with crushed ice.

#### AROMATICO ALLA CAROTA

3 carote  
1 arancia  
1 cucchiaino di radice fresca di zenzero tritato  
Alcune fettine di radice di zenzero fresca  
Erba cipollina  
Lavare le carote, sbucciare l'arancia e passare il tutto nella centrifuga. Versare in tre tumbler alti la preparazione così ottenuta, aggiungere la radice di zenzero e mescolare. Guarnire le porzioni con fettine sottili di zenzero e qualche stelo di erba cipollina. Lo zenzero fresco può essere sostituito anche con quello in polvere, ma si dovrà diminuire le dosi per non renderlo troppo piccante.

#### SPICY CARROT

3 carrots  
1 orange  
1 teaspoon chopped fresh ginger root  
Few slices of fresh ginger root  
Chives  
Wash the carrots, peel the orange and put all into the centrifuge. Pour the obtained preparation into three tall tumbler, add the ginger root and mix. With thin slices of ginger and a few stems of chives garnish servings. Fresh ginger can be replaced with the powder, but it should decrease the dose to avoid making too spicy.



CIOCCOLATIERE - CHOCOLATE POTS



FRULLATORI - BLENDERS



SMOOTHIES

"AMERICAN BLENDER"

#### MISCELA PERSONALIZZATA

1 litro di latte (meglio se a lunga conservazione)  
 200 gr. di zucchero (sostituibile con 120 gr di fruttosio)  
 80 gr. di polvere di cacao al 22/24° di grassi  
 20 gr di cioccolato fondente di copertura  
 36 gr di fecola di patate

Versare il latte da solo nella vasca fino a coprire almeno il foro del rubinetto. Accendere entrambi gli interruttori e posizionare il termostato alla massima temperatura. Quando il latte sarà caldo, spegnere entrambi gli interruttori e aggiungere la polvere di cacao, zucchero e fecola miscelati; riaccendere subito dopo entrambi gli interruttori. Lasciar cuocere la cioccolata fino ad addensamento e poi abbassare il termostato a una temperatura di servizio di circa 60/70°.

#### PERSONALIZED RECIPE

1 liter of UHT milk  
 200 gr. sugar (replaceable with 120gr fructose)  
 80 gr. cocoa powder (flat 22/24°)  
 20 gr. dark chocolate

36 gr. potato flour  
 Put *only the milk* into the container covering the opening (where the chocolate goes into the tap) at least. Turn on both the switches and heat up the thermostat to the maximum temperature. Then the milk is hot, turn off bot the switches and add the mixture of cocoa powder, sugar and potato flour; turn on both the switches again immediately after. Lower the thermostat to about 60/70° after that the chocolate is thick to serve.

#### RICETTA CON PREPARATO PRONTO

1 litro di latte (meglio se a lunga conservazione)  
 8/9 bustine di preparato pronto

Versare il latte da solo nella vasca fino a coprire almeno il foro del rubinetto. Accendere entrambi gli interruttori e posizionare il termostato alla massima temperatura. Quando il latte sarà caldo, spegnere entrambi gli interruttori e aggiungere le buste di preparato pronto; riaccendere subito dopo entrambi gli interruttori. Lasciar cuocere la cioccolata fino ad addensamento e poi abbassare il termostato a una temperatura di servizio di circa 60/70°.

#### READY MADE RECIPE

1 liter of UHT milk  
 8/9 packets of ready chocolate powder

Put *only the milk* into the container covering the opening (where the chocolate goes into the tap) at least. Turn on both the switches and heat up the thermostat to the maximum temperature. Then the milk is hot, turn off bot the switches and add the packets or ready chocolate powder; turn on both the switches again immediately after. Lower the thermostat to about 60/70° after that the chocolate is thick to serve.

È IMPORTANTE PREPARARE LA CIOCCOLATA SEGUENDO LE SUDETTE ISTRUZIONI PER EVITARE CHE IL RUBINETTO SI OCCLUDA.

IT IS IMPORTANT TO PREPARE THE CHOCOLATE FOLLOWING THE ABOVE INSTRUCTIONS TO AVOID A BLOCKAGE INSIDE THE TAP.

#### Usando il bicchiere con lame

##### FRULLATI VARI

Inserire nel bicchiere frullatore 1 tazza di latte o di succo di frutta, 2 cucchiaini di zucchero e successivamente la frutta desiderata tagliata a pezzi.

##### MOUSSE DI FRUTTA

Inserire nel bicchiere la frutta tagliata a pezzi, aggiungere della panna liquida fredda e un po di zucchero. Frullare il tutto.

##### SALSA PRIMAVERA

Aggiungere ad una base di maionese un trito di verdure o sottaceti.

##### SALSA TONNATA

Aggiungere ad una base di maionese del tonno a pezzetti e alcuni capperi a piacere.

##### VELLUTATE DI VERDURA

Frullare un normale minestrone (non bollente) con un bicchiere di panna e servire con crostini.

#### Usando il bicchiere con cono

##### SGROPPINO AL LIMONE

1 bicchierino di Vodka, 1 pallina di gelato al limone.

##### SORBETTO ALLA ROMANA

1 bicchierino di Marsala secco, 1 pallina di gelato alla crema.

##### MAIONESE

1 uovo intero, mezzo bicchiere di olio, qualche goccia di limone, un pizzico di sale.

TUTTI ALLA STESSA TEMPERATURA, frullare in 1<sup>a</sup> velocità finchè il composto si stabilizza, poi, alzato il coperchio, aggiungere altro olio a filo a piacere.

#### Using the jug with blades

##### VARIOUS MIXER DRINKS

Cut up the desired fruit and put into a glass, add one glass of milk or fruit juice and two spoonfuls of sugar.

##### FRUIT MOUSSE

Put some pieces of fruits into the jug with cold liquid cream and mix for a few minutes.

##### SPRING SAUCE

With a mayonnaise base, add minced vegetables or pickles.

##### TUNA FLAVOURED

With a mayonnaise base, add some tuna chunks and some capers (if required).

##### VEGETABLE SAUCE

Mix together a normal minestrone (not boiling) with a glass of cream and serve with crusty bread.

#### Using the jug with cone

##### LEMON SORBET DRINK

One scoop of lemon ice cream, one small glass of vodka.

##### ROMANA SORBET

One scoop of cream flavoured ice cream, one small glass of dry marsala

##### MAYONNAISE

One egg, half a cup of oil, some drops of lemon juice, a pinch of salt. Mix all together at the same temperature at speed setting 1, until the mixture stabilizes, lift up the cover adding some more oil to your meet your need.

#### CRUSH DI ANANAS

1 ananas grande  
 1 limone  
 4 frutti della passione  
 Cubetti di ghiaccio

Zucchero o miele a piacere  
 Pulire l'ananas, tagliarlo a pezzetti grossi e metterlo nel blender. Aggiungere il succo di limone e versare il drink in un bicchiere pieno di ghiaccio. Mescolate con energia unendo la polpa di 3 frutti della passione. Il quarto tenetelo per decorare la superficie. Regolare con zucchero o miele la dolcezza.

#### PINEAPPLE CRUSH

1 large pineapple  
 1 lemon  
 4 passion fruit  
 Ice cubes

Sugar or honey to taste  
 Clean the pineapple and cut into chunks and put them into the blender. Add the lemon juice and pour the drink into a filled ice glass. Stir vigorously joining the pulp of 3 passion fruit. Used the fourth fruit to decorate the surface. Adjust sweetness with sugar or honey.

#### SMOOTHIES AI FRUTTI DI BOSCO

250g frutti di bosco  
 250ml yogurt al naturale  
 125ml ghiaccio tritato  
 Zucchero o miele a piacere

Mettete tutti gli ingredienti in un blender e frullate finché non diventerà una soffice crema, non troppo densa. Per renderla leggermente più liquida basta aggiungere un po' d'acqua. Addolcite con un po' di miele o lo zucchero.

#### WILD BERRY SMOOTHIES

250gr wild berry  
 250ml natural yoghurt  
 125ml crushed ice  
 Sugar or honey to taste

Put all the elements into the blender and blend until them becomes a soft cream, not too dense. To make it more liquid just add a little water. Sweeten with honey or sugar.



**FROZEN**



## FRULLINO FROZEN E MIXAGE - FROZEN BLENDER AND MIXAGE

### FROZEN ANGIURIA

1 anguria matura, non troppo grande

2 cucchiaini di zenzero tritato

Zucchero a piacere

Ghiaccio tritato per servire

Tagliare l'anguria a metà, separare il polpa dalla buccia e dai semi. Mettere la polpa e lo zenzero tritato nel frozen e lavorarlo fino ad ottenere un composto spumoso. Se fosse troppo denso aggiungete un po' d'acqua. Servire con ghiaccio tritato.

### WATERMELON FROZEN

1 ripe watermelon, not too big

2 spoons of minced ginger

Sugar to taste

Crushed ice to serve

Cut watermelon in half, separating the pulp from the peel and seeds. Put the pulp and the minced ginger into the frozen and whip until frothy. If it is too thick add a little water. Serve with crushed ice.

### BANANA FROZEN

6/10 di rum bianco

3/10 di liquore di banana

1/10 di succo di limone

mezza banana

Versare tutti gli ingredienti nel frozen, frullare il contenuto fino ad ottenere una poltiglia densa e cremosa. Versare il preparato in un tumbler basso e servire.

### BANANA FROZEN

6/10 of white rum

3/10 of banana liqueur

1/10 of lemon juice

Half banana

Pour all ingredients into the frozen, blend the contents until you obtain a thick and creamy mash.

Pour the preparation in a low tumbler and serve.

### PRE-DINNER

30cl di Vodka

20cl di Bitter Campari

20cl di Martini Dry

10cl di Mandarinetto

Spruzzata di buccia di limone

Inserire tutti gli ingredienti nel mixage e azionare per 8-10 sec, versare in un bicchiere e servire.

### PRE-DINNER

30cl of Vodka

20cl of Bitter Campari

20cl of Martini Dry

10cl of Mandarinetto

Splash of lemon peel

Place all the ingredients into the mixage and operating for 8-10 sec, pour in a glass and serve.

### LONG DRINK

40cl di Rum bianco

20cl di Cordial Campari

40cl di frullato di papaia

Gocce di limone e granatina.

Frullare tutti gli ingredienti nel frozen, versare in un bicchiere e servire.

### LONG DRINK

40cl of white Rum

20cl of Cordial Campari

40cl of papaya milkshake

Drops of lemon and grenadine.

Blend all the ingredients into the frozen, pour in a glass and serve.

### AFTER-DINNER

1/3 di Amaretto di Saronno

1/3 di Cordial Campari

1/3 di Menta Sacco verde

Ghiaccio tritato

Frullare tutti gli ingredienti nel frozen, versare in un bicchiere e servire

### AFTER-DINNER

1/3 of Amaretto di Saronno

1/3 of Cordial Campari

1/3 of Spearmint Sacco

Crushed ice

Blend all the ingredients into the frozen, pour in a glass and serve.



## FRULLINO FRAPPE' - FRAPPE' BLENDER

### FRAPPÈ AL LATTE

Usare latte rigorosamente magro e freddo, 1 cucchiaino di zucchero e del ghiaccio tritato a neve

### FRAPPÈ VARI O SALSE

Aggiungere, a piacere, cacao, caffè o sciroppi

### ZABAIONE

2 tuorli d'uovo, 3 cucchiaini di zucchero, 1 bicchierino di marsala e una grattatina di buccia di limone

### MAIONESE

1 uovo intero, qualche goccia di limone, un pizzico di sale, mezzo bicchiere di olio. Far funzionare aggiungendo dall'alto un filo d'olio fino alla consistenza voluta.

### SALSA ROSA

aggiungere alla maionese Tabasco e mezzo bicchierino di whisky.

### CAFFÈ AL GINSENG

Shakerare un caffè lungo al ginseng, ghiaccio a cubetti e un goccio di crema di latte. Versare in un bicchiere da frappè precedentemente variegato con topping al cioccolato o al caramello.

### KAHLUA CAFFÈ

1 caffè espresso, 45cl di vodka, 45cl di kahlua,

Panna non montata

Shakerare gli ingredienti con 5/6 cubetti di ghiaccio e servire in bicchieri da cocktail raffreddati precedentemente, E' possibile aggiungere uno strato di panna.

### FRAPPÈ

One glass of skimmed and cold milk, one spoonful of sugar and "snow crushed" ice.

### VARIOUS FRAPPÈ OR SAUCES

Add to the shake (to your choice) cocoa, coffee or syrup.

### ZABAGLIONE

Two eggs yolks, two spoonfuls of sugar, one small glass of Marsala and one grated lemon rind.

### MAYONNAISE

One egg, some lemon drops, a pinch of salt, half a glass of oil. Stir in oil, until you reach the right consistency.

### RED SAUCE

Add to the mayonnaise a little ketchup, a little Tabasco and half a small glass of whisky.

### GINSENG COFFÈ

Shake a coffee with ginseng, ice cubes and a dash of cream. Pour in a milkshake glass previously variegated with chocolate or caramel topping.

### KAHLUA COFFÈ

1 espresso, 45cl vodka, 45cl kahlua, Unmounted cream shake the ingredients with 5/6 ice cubes and serve in chilled cocktail glasses previously. It's possible to add a layer of cream.



## CREPIERE - CREPE MACHINE MAKER

### RICETTA BASE PER DOLCE E SALATO

125 gr di farina 00

3 uova

250 ml di latte fresco intero

Burro

1 pizzico di sale

Sciogliere circa 40 gr di burro a fuoco bassissimo e lasciarlo raffreddare. Versare la farina nella ciotola, mescolare con la frusta versando a filo il latte freddo. Alternare al latte le uova, una alla volta; quindi aggiungere un cucchiaino di burro fuso e il pizzico di sale. Continuare a mescolare, senza montare, fino ad ottenere un composto liscio. Far quindi riposare in frigorifero per 30 minuti.

Se si vuol preparare crepes dolci, aggiungere anche due cucchiaini di zucchero.

Uso: accendere la Crepiere con il pulsante verde e posizionare il termostato alla temperatura di circa 200° (o più o meno se si preferisce) - quando la lampada spia rossa si spegne segnalando che la temperatura impostata con il termostato è stata raggiunta si può iniziare la cottura - ungere il piano di cottura con un po' di burro prima di versare un mestolo di pastella stendendolo poi con una spatola di silicone in strato sottile - lasciar cuocere la crepe fino a staccarsi un po' dal bordo prima di girarla aiutandosi con la spatola di silicone - lasciar cuocere bene anche l'altra faccia prima di ritirarla.

### BASIC RECIPE FOR SWEET OR SAVORY

125 gr flour 00

3 eggs

250 ml of fresh whole milk

Butter

A pinch of salt

Dissolve about 40gr of butter at low heat and let cool. Pour the flour into the bowl, mix with the whisk and pour slowly the cold milk.

Alternate the milk with the eggs, one at a time, then add a spoonful of melted butter and a pinch of salt. Continue to mix, without mount, until it's smooth. Keep it in rest for 30 minutes.

If you want to prepare sweet crepes, add also two spoonfuls of sugar.

Use: switch on the "Crepiere" by means of the green button - put the thermostat about on 200° (more or less as you like) - start to work when the red signal lamp switched-off only - butter the hot plate before to shed a ladle of mixture and roll out it by means of a silicone spatula - overturn the crepe when it is well-done only and let it cooks on this face too before to take out.

### CREPES SUZETTE

6 crepes base dolci

50gr di zucchero

40gr di burro

2 arance non trattate

½ limone

1 bicchierino abbondante di liquore d'arancia

Lavare bene le arance e grattugiare la sola parte arancione della scorza. Tagliare le arance a metà, in senso orizzontale, e spremere per ricavare il succo. Versare lo zucchero nella padella con 20gr di burro e qualche goccia di succo di limone. Farlo caramellare a fuoco medio basso, senza mescolare e spennellando d'acqua calda il bordo della padella, per evitare che lo zucchero si cristallizzi.

Quando il caramello assumerà un colore leggermente ambrato, unire il succo d'arancia, la scorza grattugiata delle arance e il succo di mezzo limone. Far addensare leggermente a fuoco vivo. Unire una crepe piegata a metà e ripiegarla a triangolo direttamente nella padella, aiutandosi con la pinza o con 2 spatole; quindi girarla, perché assorba bene la salsina dolce. Proseguire allo stesso modo per le altre 5 crepes. Lasciar cuocere le crepes per qualche istante, unendo il burro rimasto (20gr circa) diviso a pezzetti, in modo da lasciar addensare il fondo di cottura. Irrorare le crepes con il liquore all'arancia e fiammeggia, facendo attenzione a non bruciarsi.

### SUZETTE CREPES

6 sweet based crepes

50gr of sugar

40gr of butter

2 oranges untreated

Half lemon

1 small glass of orange liquors.

Wash the oranges and grated only the orange part of the peel. Cut in horizontally the oranges and squeeze them to extract the juice. Pour the sugar into a pan with 20gr of butter and a few drops of lemon juice. Make candy on a low heat, without mix and brush with hot water the edge of pan, to prevent the sugar is crystallized.

When the caramel will assume a slightly amber colour, add the orange juice, the grated peel and the juice of half lemon. Thicken slightly over high heat. Combine the crepe folded in half and fold in a triangle directly into the pan, with the aid of forceps or with 2 spatulas, then turn it over, why absorb the sweet sauce. Continue the same for the other 5 crepes.

Cook crepes for a while, joining the remaining butter (about 20g) divided into pieces, so let thicken the gravy. Sprinkle crepes with orange liqueur and flame, being careful not to burn.

### CREPES AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO

(per 6 persone)

12 crepes base

12 fettine di prosciutto

40 gr di burro

100 ml di panna fresca

150gr di formaggio tipo Gruyère o Emmentaler grattugiati

250gr di funghi champignon

1 piccolo scalogno

Sale e pepe

Distribuire sulla crepes i funghi. Spolverizzare con metà formaggio e ricoprire ciascuna crepe con una fettina di prosciutto cotto. Completare spolverizzando con il formaggio rimasto.

Chiudere la crepe, disporle in una pirofila imburata, aggiungere il burro rimasto a pezzetti e scaldare per 8-10 minuti in forno già caldo a 180°C.

### CREPES WITH HAM AND CHEESE

(for 6 person)

12 based crepes

12 ham slices

40gr of butter

100ml of fresh cream

150gr of grated cheese like Gruyère or Emmentaler

250gr champignon mushrooms

A little onion

Salt and pepper

Put the mushrooms on the crepes, sprinkle with half cheese and coat each crepes with a slice of ham. Complete sprinkle with all cheese.

Close the crepes, put them into a buttered pan, add the remaining butter and heat for 8-10 minutes in a preheating oven at 180°C.