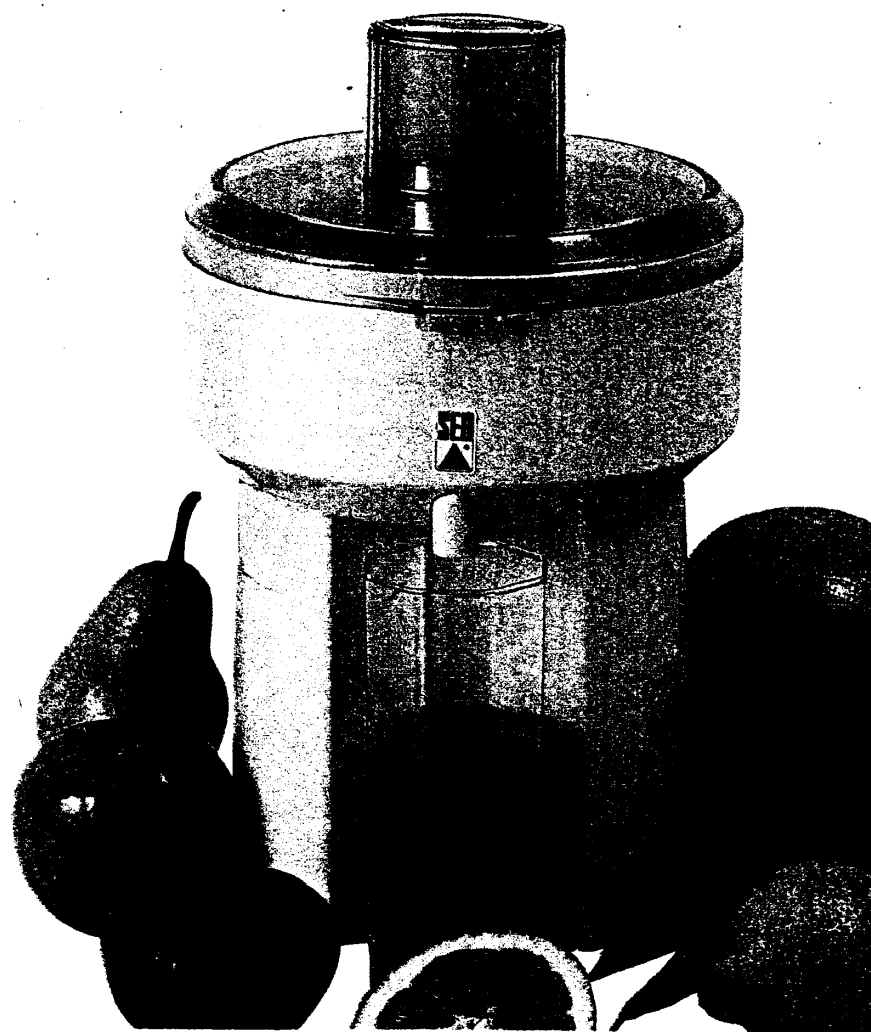


CENTRIFUGEUSE ET PRESSE-AGRUMES

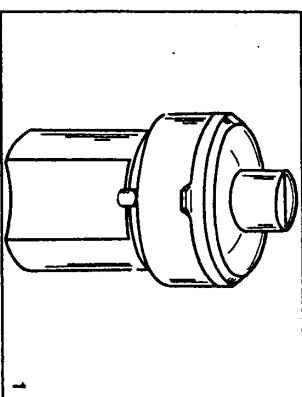


AVANT PREMIERE UTILISATION

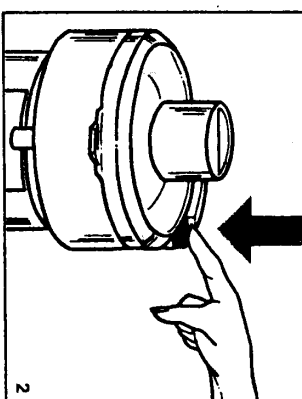
Important

- Vérifiez que la tension de l'appareil correspond à celle de votre installation.
- Procédez au démontage, nettoyage et remontage de l'appareil comme indiqué ci-après.
- Compte tenu de la diversité des normes techniques applicables dans les différents pays, au cas où l'appareil serait utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, l'utilisateur devra faire contrôler son appareil avant la première mise en service auprès d'un distributeur agréé.

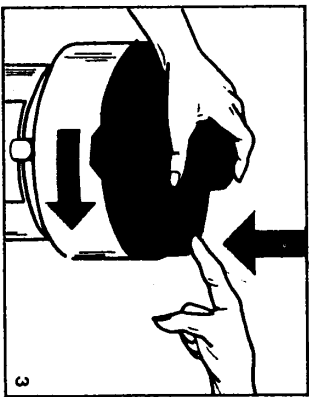
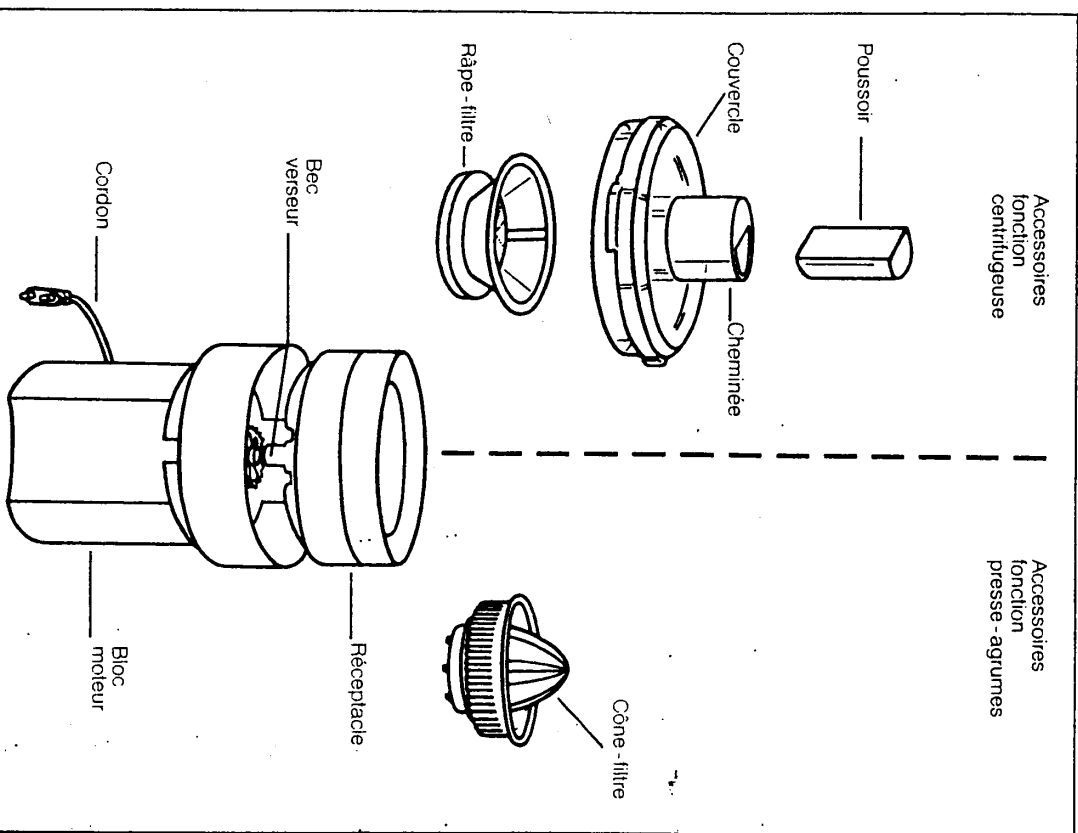
Démontage



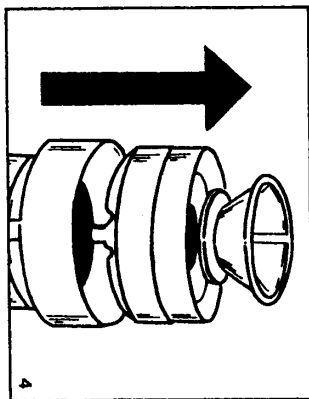
Dans l'emballage, votre appareil est monté en fonction centrifugeuse. Soulevez et ôtez le poussoir.



Appuyez sur le bouton de déverrouillage



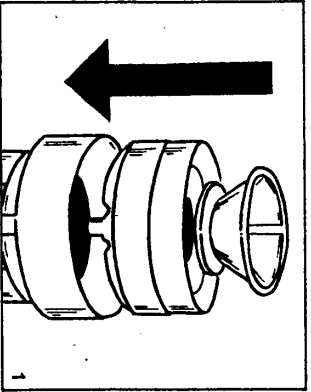
et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au dégageement complet de la patte de commande.



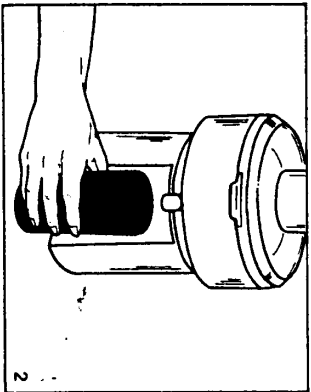
Soulevez et ôtez le couvercle. Soulevez et ôtez la râpe filtre. Soulevez et ôtez le réceptacle. Nettoyez tous les accessoires à l'eau tiède additionnée de détergent.

UTILISATION EN FONCTION CENTRIFUGEUSE

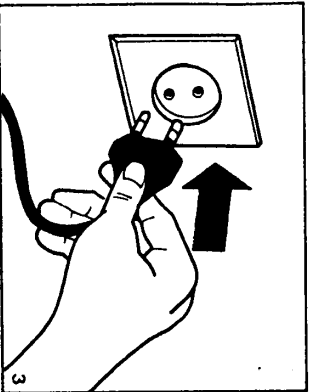
Préparez vos fruits ou légumes suivant la recette désirée. La quantité de légumes ou de fruits à traiter ne devra pas dépasser les valeurs maxima indiquées dans le tableau p. 7 de cette notice.



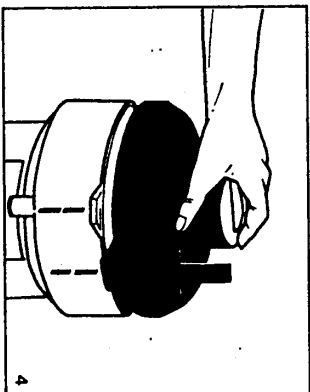
1
Reposez le réceptacle à pulpe et la râpe filtre sur le bloc moteur.



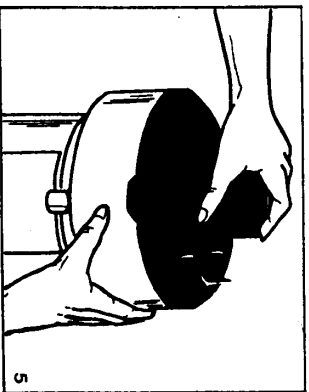
2
Placez un grand verre (Type verre à cran-geade ou à bière) sous le bec verseur



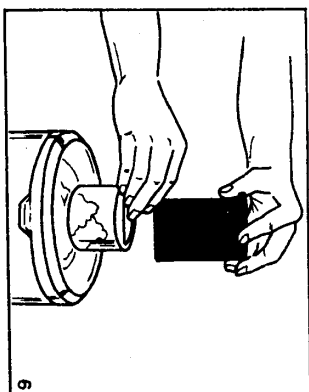
3
Branchez votre centrifugeuse sur le secteur 220 volts.



4
Placez le couvercle sur le bloc moteur comme indiqué ci-dessus.



5
MISE EN MARCHÉ : la centrifugeuse démarre quand vous faites pivoter le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à venir en butée.



6
Otez le poussoir, introduisez les fruits et les légumes en morceaux par la cheminée.

7

Poussez doucement les ingrédients avec le poussoir. N'utilisez aucun autre ustensile et ne poussez pas avec votre main. Le jus s'écoule dans le verre par le bec verseur, la pulpe s'accumule dans le réceptacle.

Il est important de pousser doucement les ingrédients pour obtenir le maximum de jus.

8

Lorsque le réceptacle à pulpe est plein, arrêtez l'appareil en tournant le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à venir en butée.

Attendez quelques secondes que la râpe filtre s'arrête de tourner, puis pour ouvrir, appuyez sur le bouton de déverrouillage et faites tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le couvercle tout en maintenant votre appui sur la touche.

9

Otez le couvercle.
Otez la râpe filtre.
Otez et videz le réceptacle.

Il est important de nettoyer les accessoires dès la fin de l'utilisation, principalement la râpe filtre. Le nettoyage en sera facilité.

IMPORTANT
Les fruits et les légumes doivent être introduits moteur en marche.

10

Remontez l'appareil. Vous pouvez renouveler l'opération si vous le souhaitez. Ne pas oublier le réceptacle.

CONSEILS POUR LA FONCTION CENTRIFUGEUSE

La fonction centrifugeuse permet d'extraire le jus de fruit ou de légumes, excepté les agrumes pour lesquels on obtient les meilleurs résultats avec la fonction press-agrumes.

PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES

● Choisissez des fruits et des légumes très frais.

● Lavez soigneusement les fruits et les légumes, puis ôtez les parties dures ou fibreuses, notamment cœur/ananas), feuilles (céleris), noyaux (pêches, prunes, abricots, cerises), les pépins lorsqu'ils sont abondants (melons). Pour les artichauts, n'utilisez que le cœur.

Tous les fruits n'ont pas besoin d'être pelés, notamment ceux à peau mince et lisse (pommes, poires, abricots, tomates).

Il n'est pas possible d'obtenir des jus de fruits corrects avec les fruits tropicaux mous comme les bananes, la papaye, les mangues, ni avec les avocats, les aubergines, les figues et quelques types de prunes.

Il est également déconseillé de traiter des fruits très durs (coings).

CONSOMMATION ET CONSERVATION DES JUS

Important : tous les jus doivent être consommés immédiatement. En effet, au contact de l'air, ils s'oxydent très rapidement, ce qui peut altérer leur goût et leur couleur.

Les jus de pommes ou de poires prennent rapidement une couleur brune. Ajoutez quelques gouttes de citron, ils bruniront moins vite.

QUANTITÉS A NE PAS DEPASSER EN FONCTION CENTRIFUGEUSE

Important : vous ne pouvez centrifuger en une seule fois que les quantités d'ingrédients indiquées dans le tableau ci-dessous. Il s'agit de quantités maxima. Pour des quantités supérieures au maxima, videz régulièrement le récipient et rincez la râpe filtre avant une nouvelle utilisation.

La quantité et la qualité des jus varient beaucoup selon la date de récolte et la variété de chaque légume ou fruit. Les quantités de jus indiquées ci-dessous sont donc approximatives. Voici les fourchettes de variation :

Ingrédients	Nombre approximatif	Poids approximatif	Préparation des ingrédients	Quantité de jus obtenue approximativement 1 verre = 25 cl
Carottes	10	1 kg	pelées	50 cl
Concombres	2	1 kg	pelés	60 cl
Pommes	7	1,5 kg	avec peau, sans pépins	90 cl
Poires	7	1,5 kg	avec peau, sans pépins	90 cl
Melons	1 à 2	1,5 kg	pelés sans pépins	90 cl
Ananas	2	2 kg	pelés	100 cl
Raisins		0,5 Kg	grains	30 cl
Salade	2 à 3	0,5 kg		25 cl
Tomates	7	1,5 kg		90 cl
Céleri	3	1,5 kg	branches	90 cl

Si vous préparez des jus de myrtilles, cassis, groseilles, il faudra nettoyer le filtre à chaque 1/2 Kg.

Si vous centrifugez des fruits trop mûrs vous obtiendrez un liquide assez épais, et la râpe filtre aura tendance à s'obstruer. Vous devez procéder à un nettoyage plus rapidement. Vous serez amené à vider plus ou moins souvent le récipient en fonction de la qualité du fruit ou légume traité.

RECUPERATION DE LA PULPE

Vous pouvez récupérer la pulpe et l'utiliser comme base pour la préparation de sauces, potages, confitures, desserts... Cuire doucement la pulpe pendant 30 minutes.

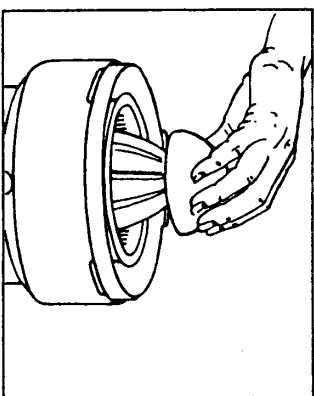
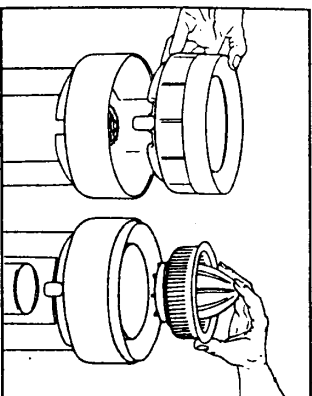
LE SERVICE APRÈS-VENTE SEB

Vous trouverez facilement les pièces détachées dans les points de vente SEB. Nous vous rappelons que la garantie s'appliquant à votre appareil porte également sur les accessoires. Attention : l'appareil ne peut être ouvert sans un outil spécial. Aussi, pour toute réparation, il est nécessaire de vous adresser à un réparateur agréé.

UTILISATION EN FONCTION PRESSE-AGRUMES

1. Posez sur le bloc-moteur le réceptacle à pulpe puis le cône-filtre. Surtout, n'oubliez pas de mettre le réceptacle avant le cône-filtre.

2. Placez un grand verre (type verre à orangeade ou à bière) sous le bec verseur.



3. Coupez l'agrume en deux.

4. Appuyez la moitié de l'agrume sur le cône-filtre, l'appareil se met en marche automatiquement.

5. Vous pouvez presser ainsi jusqu'à 1,5 kg d'oranges, 1,5 kg de citrons ou 1 kg de pamplemousses. Lorsque le cône-filtre est obstrué par la pulpe, il vous faut le vider avant de continuer.

IV ENTRETIEN

- Le poussoir, le couvercle, le réceptacle, la râpe-filtre et le cône-filtre se nettoient à l'eau tiède additionnée de détergent. Ils ne sont pas prévus pour être mis au lave-vaisselle.

- Pour éliminer la pulpe qui subsiste sur les parois de la râpe-filtre, utilisez avec précaution une brosse souple (type brosse à dents) et rincez sous le robinet.

- N'utilisez ni poudre à récurer, ni tampon abrasif.

- La râpe-filtre est un organe essentiel de votre centrifugeuse, il doit être manipulé avec précaution pour éviter de le déformer ou de le détériorer notamment lors de l'entretien.

- Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer le bloc moteur.

NE LE PASSEZ PAS SOUS LE ROBINET.

NE L'IMMERGEZ JAMAIS DANS L'EAU

TABLEAU DES VITAMINES CONTENUES DANS LES LÉGUMES ET LES FRUITS

Vitamines	B1	B2	C	A	D
Fruits	●	●	●	●	●
Abricots	●	●	●	●	●
Ananas	●	●	●	●	●
Cassis	●	●	●	●	●
Citrons	●	●	●	●	●
Fraises	●	●	●	●	●
Framboise	●	●	●	●	●
Groseilles	●	●	●	●	●
Kiwis	●	●	●	●	●
Melons	●	●	●	●	●
Mûres	●	●	●	●	●
Oranges	●	●	●	●	●
Pamplemousses	●	●	●	●	●
Pêches	●	●	●	●	●
Poires	●	●	●	●	●
Pommes	●	●	●	●	●
Prunes	●	●	●	●	●
Raisins	●	●	●	●	●
Cerises	●	●	●	●	●

Vitamines	B1	B2	A	E	K
Légumes	B6 PP	●	●	●	●
Artichauts	●	●	●	●	●
Asperges	●	●	●	●	●
Carottes	●	●	●	●	●
Concombres	●	●	●	●	●
Courgettes	●	●	●	●	●
Endives	●	●	●	●	●
Epinards	●	●	●	●	●
Laitues	●	●	●	●	●
Navets	●	●	●	●	●
Oignons	●	●	●	●	●
Tomates	●	●	●	●	●
Cresson	●	●	●	●	●
Fenouils	●	●	●	●	●
Persil	●	●	●	●	●
Poivrons	●	●	●	●	●
Choux	●	●	●	●	●
Céleris-raves	●	●	●	●	●
Céleris-branches	●	●	●	●	●

connaître les aliments qui en sont riches.

- Calcium : les légumes verts et les fruits.
- Phosphore : les légumes secs
- Chlorure de sodium (sel) : tous les aliments
- Potassium : les légumes frais
- Fer : les épinards, le persil
- Iode : tous les végétaux.

LES SELS MINÉRAUX

La répartition des sels minéraux est irrégulière dans les aliments.

Certains minéraux comme le potassium, le magnésium, le soufre, sont assez abondamment répandus pour qu'une alimentation variée en apporte toujours suffisamment.

Mais pour certains minéraux, il est utile de

LES JUS DE FRUITS

NECTAR DE POMME A LA POIRE

(4 personnes)
5 dl de jus
70 cal/pers.
Vitamines C et A

2 pommes (400 g)
3 poires bien mûres (400 g)
1/2 citron

Lavez, coupez et retirez les pépins des pommes et des poires. Passez ces morceaux à la centrifugeuse. Ajoutez le jus du demi citron pour ne pas que le jus s'oxyde. Adjoignez 8 cuillères de glace pilée. Versez dans 4 grands verres.

LE COCKTAIL DES VENDANGES

(4 personnes)
5 dl de jus
80 cal/pers.
Vitamines A et C

500 g de raisin
6 pêches de vigne

Lavez et égrappez le raisin. Lavez et dénoyotez les pêches de vigne. Passez tous ces fruits à la centrifugeuse. Versez dans 4 grands verres sur quelques cubes de glace. Le jus de pêche s'oxyde très rapidement, il est recommandé de le consommer aussitôt.

LA MOUSSE D'ABRICOT

(4 personnes)
5 dl de jus
60 cal/pers.
Vitamines A et C

1 kg d'abricots très mûrs
1/2 citron
4 feuilles de menthe

Lavez et dénoyotez les abricots. Passez-les à la centrifugeuse et ajoutez le jus du 1/2 citron. Versez sur une dizaine de glaçons pilés et remplissez 4 grands verres. Décorez avec les feuilles de menthe finement hachées.

COCKTAIL EXOTIQUE

(4 personnes)
5 à 6 dl de jus
75 cal/pers.
Vitamines A et C

200 g d'ananas
1 pamplemousse
3 oranges
3 kiwis

Pelez l'ananas et les kiwis et passez-les à la centrifugeuse. Pressez le pamplemousse et les oranges. Mélangez les jus obtenus. Ajoutez dix glaçons pilés et servez dans 4 grands verres.

VELOUTÉ DE PÊCHE

(4 personnes)
5 dl de jus
60 cal/pers.
Vitamines A et C

1 kg de pêches
500 g de brugnons
1/2 citron

Lavez et dénoyotez les pêches et les brugnons. Passez-les à la centrifugeuse. Ajoutez le jus du demi citron pour ne pas que le jus des pêches et de brugnons s'oxyde. Adjoignez une douzaine de glaçons pilés. Servez dans 4 grands verres.

LAIT FRAISE

(4 personnes)
1 dl de jus + le lait
75 cal/pers.
Vitamines A, D et C

250 g de fraises bien mûres
4 dl de lait glacé

Lavez et équeutez les fraises. Passez-les à la centrifugeuse. Ajoutez le lait glacé. Mélangez et servez dans 4 grands verres. Vous pouvez obtenir un lait framboise en remplaçant les fraises par 200 g de framboises (fraîches ou surgelées).

L'ORANGEADE A LA MENTHE

(4 personnes)
5 dl de jus
70 cal/pers.
Vitamines A et C

1 carotte
1 kg d'oranges
6 feuilles de menthe fraîche

Lavez et centrifugez la carotte et les feuilles de menthe. Pressez le jus des oranges. Mélangez avec une dizaine de glaçons pilés. Servez dans 4 grands verres.

LE PROVENCAL

(4 personnes)

5 dl de jus
40 cal/pers.
Vitamines A et C

2 belles tomates
2 petites courgettes
1 fenouil
50 g de poivre
150 g de céleri-rave
1 concombre
Sel - poivre

Lavez, et coupez en morceaux tous les légumes. Passez-les à la centrifugeuse. Assaisonnez de sel et de poivre.

Versez dans 4 grands verres avec des cubes de glace. Ce cocktail se sert très frais.

JUS DE TOMATE

(4 personnes)

5 dl de jus
25 cal/pers.
Vitamines A et C

6 tomates moyennes
1 pincée de sel de céleri

Lavez et coupez les tomates en quatre. Passez-les à la centrifugeuse. Assaisonnez avec le sel de céleri.

Versez dans 4 verres et ajoutez facultativement quelques cubes de glace.

LE MARAÎCHER

(4 personnes)

5 dl de jus
45 cal/pers.
Vitamines A et C

2 carottes (400 g)
1 poireau
1 oignon
2 grosses tomates
1 petite branche de persil
6 feuilles d'estragon
Sel - poivre

Lavez, et coupez les carottes, le poireau, l'oignon et les tomates en petits morceaux.

Passez tous les légumes à la centrifugeuse en alternant avec le persil et les feuilles d'estragon. Ajoutez 1 dl d'eau au jus obtenu. Assaisonnez de sel et de poivre. Servez dans 4 grands verres.

COCKTAIL VERT

(4 personnes)

4 à 5 dl de jus
25 cal/pers.
Vitamine C

2 concombres (500 g)
2 branches de persil
1 petit bouquet de cerfeuil
8 feuilles d'estragon
Sel - poivre

Lavez les concombres, le persil, le cerfeuil et les feuilles d'estragon.

Passez le tout à la centrifugeuse. Assaisonnez avec un peu de sel et de poivre. Ajoutez 1 dl d'eau.

Versez dans 4 verres avec ou sans glace.

LE MÉDITERRANÉEN

(4 personnes)

5 dl de jus
30 cal/pers.
Vitamines A et C

5 tomates moyennes
1 fenouil
2 gousses d'ail
1 branche de basilic
Sel - poivre

Lavez et coupez en morceaux les tomates et le fenouil.

Passez-les à la centrifugeuse en alternant avec les gousses d'ail et le basilic.

Assaisonnez avec un peu de sel et de poivre.

Versez dans 4 verres. Servez avec quelques cubes de glace.

LE COCKTAIL 4 SAISONS

(4 personnes)

5 dl de jus
40 cal/pers.
Vitamines A, C et B1

1 tomate (150 g)
1 carotte (100 g)
1 concombre (300 g)
1/2 fenouil
1/2 poireau
50 g d'épinards
2 branches de céleri
1 petit oignon
1 gousse d'ail
1 branche de persil
Sel - poivre

Lavez soigneusement tous les légumes et coupez-les en petits morceaux. Passez-les à la centrifugeuse. Assaisonnez de sel et de poivre.

Versez le jus obtenu dans 4 verres et servez aussitôt.

LES JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES

COCKTAIL PRINTANIER

(4 personnes)

5 dl de jus
35 cal/pers.
Vitamines C et A

4 belles tomates
100 g de céleri
1 pamplemousse
Poivre - sel de céleri

Pelez le céleri et coupez-le en petits morceaux. Lavez les tomates et coupez-les en quatre. Passez tous ces légumes à la centrifugeuse et ajoutez le jus de pamplemousse avec 2 dl d'eau.

Assaisonnez avec une pincée de poivre et une pincée de sel de céleri.

Versez dans 4 grands verres. Ajoutez éventuellement de la glace pilée.

Servez aussitôt.

ÉTOILE

(4 personnes)

5 dl de jus
80 cal/pers.
Vitamines A et C

1 fenouil de 300 g
500 g de raisin
dattier

Lavez et coupez le fenouil en morceaux.

Lavez et égrappez le raisin.

Passez le tout à la centrifugeuse. Versez le jus obtenu dans 4 grands verres sur de la glace pilée.

DYNAMIQUE

(4 personnes)

4 dl de jus
environ
50 cal/pers.
Vitamines A et C

4 carottes (400 g)
2 poires (200 g)
2 pêches (200 g)

Lavez les carottes, les poires et les pêches. Dénoyautez les pêches, coupez les poires et supprimez les pépins.

Passez le tout à la centrifugeuse.

Servez dans des grands verres sur de la glace pilée.

LE SUPRÊME

(4 personnes)

4 à 5 dl de jus
50 cal/pers.
Vitamines A et C

2 oranges (400 g)
3 carottes (300 g)
2 tomates (250 g)

Lavez les tomates et les carottes. Coupez-les en morceaux et passez-les à la centrifugeuse. Pressez les oranges.

Mélangez les jus obtenus et servez dans 4 grands verres sur de la glace pilée.

RAISINETTE

(4 personnes)

5 dl de jus
75 cal/pers.
Vitamines A et C

2 tomates (250 g)
500 g de raisin (muscat)

Coupez les tomates en quatre après les avoir lavées.

Lavez et égrappez le raisin.

Passez le tout à la centrifugeuse.

Versez dans 4 grands verres sur de la glace pilée.

L'AIGRELET

(4 personnes)

4 dl de jus
45 cal/pers.
Vitamines A et C

4 pamplemousses roses
1 branche de céleri

Lavez et coupez en morceaux la branche de céleri.

Passez ces morceaux à la centrifugeuse.

Pressez les pamplemousses.

Mélangez les 2 jus et servez dans 4 grands verres sur quelques cubes de glace.

LA CRÈME VERTE

(4 personnes)

5 dl de jus
45 cal/pers.
Vitamines A, B et C

1 concombre
1 citron
4 kiwis

Pelez les kiwis, coupez-les en quatre. Coupez les concombres en morceaux.

Passez le tout à la centrifugeuse. Pressez le citron. Mélangez les jus obtenus.

Servez dans 4 grands verres sur des cubes de glace.

LE VELOUTÉ

(4 personnes)

4 à 4,5 dl de jus
35 cal/pers.
Vitamines A et C

4 tomates (500 g)
200 g de framboises

Lavez et coupez les tomates. Passez-les à la centrifugeuse avec les framboises.

Versez dans 4 grands verres sur 2 cubes de glace.

COULIS DE MÛRES

(4 personnes)

2 dl de jus
90 cal/pers.
Vitamines A et C

300 g de mûres
60 g de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe d'eau

Passez les mûres à la centrifugeuse. Versez le jus obtenu dans une jatte ou un saladier. Ajoutez le sucre, le jus de citron et l'eau.

Fouettez énergiquement jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Faites refroidir 3 à 4 heures au réfrigérateur.

COULIS DE CASSIS

(4 personnes)

2 dl de jus
125 cal/pers.
Vitamines A et C

500 g de cassis
100 g de sucre en poudre
5 cl d'eau

Lavez et égrappez les cassis. Passez-les à la centrifugeuse en incorporant petit à petit les 5 cl d'eau.

Versez le jus obtenu dans une jatte ou un saladier, ajoutez le sucre et fouettez énergiquement jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Faites refroidir 3 à 4 heures au réfrigérateur.

COULIS DE GROSEILLE

(4 personnes)

2 dl de jus
125 cal/pers.
Vitamines C et A

400 g de groseilles bien mûres
100 g de sucre en poudre
1 cuillère à soupe d'eau

Lavez et égrappez les groseilles. Passez-les à la centrifugeuse. Versez le jus obtenu dans une jatte ou un saladier. Ajoutez le sucre en poudre et l'eau. Fouettez énergiquement jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Faites refroidir au réfrigérateur 3 à 4 heures.

COULIS D'ABRICOT

(4 personnes)

2 dl de jus
110 cal/pers.
Vitamines A et C

400 g d'abricots
80 g de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe d'eau

Lavez et dénoyotez les abricots. Passez-les à la centrifugeuse.

Versez le jus obtenu dans une jatte, ajoutez le sucre en poudre, le jus de citron, l'eau et fouettez énergiquement jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissout.

Faites refroidir au réfrigérateur 3 à 4 heures.

COULIS DE FRAISE

(4 personnes)

2 dl de jus
100 cal/pers.
Vitamines A et C

450 g de fraises bien rouges
80 g de sucre en poudre
5 cl d'eau

Lavez et équeutez les fraises. Passez-les à la centrifugeuse. Versez le jus obtenu dans une jatte, ajoutez le sucre en poudre et l'eau. Fouettez énergiquement jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Faites refroidir au réfrigérateur 3 à 4 heures.

COULIS DE FRAMBOISE

(4 personnes)

2 dl de jus
100 cal/pers.
Vitamines A, B et C

400 g de framboises
80 g de sucre en poudre
1 cuillère à soupe d'eau

Passez les framboises à la centrifugeuse. Versez le jus obtenu dans une jatte, ajoutez le sucre en poudre et l'eau.

Fouettez énergiquement jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Faites refroidir au réfrigérateur 3 à 4 heures.

COULIS DE TOMATE

(4 personnes)

3 dl de jus
20 cal/pers.
Vitamines A et C

4 belles tomates
1 gousse d'ail
4 feuilles de basilic
Sel - Poivre

Lavez et coupez les tomates en quartiers. Passez les tomates, la gousse d'ail à la centrifugeuse avec les 4 feuilles de basilic. Versez le jus obtenu dans une casserole, assaisonnez de sel et de poivre et faites bouillir 1 à 2 mm.

SORBET AU MELON

(4 personnes)

2,5 dl de jus
90 cal/pers. sans
l'alcool
Vitamines C et A

1 melon de 700 g
70 g de sucre
en poudre
6 cl d'eau
3 cl de bon porto
(facultatif)

Coupez le melon en tranches et supprimez la peau et les pépins. Taillez les morceaux en cubes et passez-les à la centrifugeuse.

Versez l'eau dans une casserole et portez-la à ébullition. Ajoutez le sucre. Quand le sucre est dissout, retirez la casserole du feu et ajoutez le jus du melon, puis le porto.

Versez dans une sorbetière et faites tourner jusqu'à ce que la glace soit prise.

Les sorbets sont des glaces obtenues à partir de jus de fruits, de sucre et éventuellement d'alcool. Ils se servent un peu liquides.

SORBET FRAISE

(4 personnes)

2,5 dl de jus
120 cal/pers.
sans l'alcool
Vitamines A et C

600 g de fraises
100 g de sucre en
poudre
8 cl d'eau
3 cl de Marasquin (facultatif)
1/2 citron

Lavez et équeutez les fraises. Passez-les à la centrifugeuse.

Versez l'eau dans une casserole et portez-la à ébullition. Ajoutez le sucre. Quand le sucre est dissout, retirez la casserole du feu et ajoutez le jus de fraise, le jus de citron et le Marasquin.

Versez dans une sorbetière et faites tourner jusqu'à ce que la glace soit prise.

SORBET A L'ANANAS

(4 personnes)

2,5 dl de jus
124 cal/pers.
sans l'alcool
Vitamines A et C

1 ananas de 600 g
100 g de sucre
en poudre
8 cl d'eau
3 cl de Kirsch
(facultatif)

Pelez l'ananas et coupez-le en petits morceaux. Passez-le à la centrifugeuse.

Versez l'eau dans une casserole et portez-la à ébullition. Ajoutez le sucre. Quand le sucre est dissout, retirez la casserole du feu et ajoutez le jus d'ananas et le Kirsch.

Versez dans une sorbetière et faites tourner jusqu'à ce que la glace soit prise.

SORBET AU KIWI

(4 personnes)

2,5 dl de jus
125 cal/pers.
Vitamines A et C

400 g de kiwis
100 g de sucre en
poudre
8 cl d'eau
1/2 citron

Pelez les kiwis et passez-les à la centrifugeuse.

Versez l'eau dans une casserole et portez-la à ébullition. Ajoutez le sucre. Quand le sucre est dissout, retirez la casserole du feu et ajoutez le jus des kiwis et le jus du 1/2 citron.

Versez dans une sorbetière et faites tourner jusqu'à ce que la glace soit prise.

SORBET CASSIS

(4 personnes)

2,5 dl de jus
180 cal/pers.
Vitamines A et C

700 g de cassis
150 g de sucre en
poudre
12 cl d'eau

Égrappez les cassis et passez-les à la centrifugeuse.

Versez l'eau dans une casserole et portez-la à ébullition. Ajoutez le sucre. Quand le sucre est dissout, ajoutez le jus du cassis.

Versez dans une sorbetière et faites tourner jusqu'à ce que la glace soit prise.

SORBET A L'ORANGE

(4 personnes)

2,5 dl de jus
125 cal/pers.
sans l'alcool
Vitamines C et A

600 g d'oranges
100 g de sucre en
poudre
8 cl d'eau
3 cl de Vodka
(facultatif)

Pressez les oranges et réservez le jus. Versez l'eau dans une casserole et portez-la à ébullition. Ajoutez le sucre en poudre. Quand le sucre est dissout, retirez la casserole du feu et ajoutez le jus d'orange et la Vodka.

Versez dans une sorbetière et faites tourner jusqu'à ce que la glace soit prise.

SORBET POIRE

(4 personnes)

2,5 dl de jus
125 cal/pers.
sans l'alcool
Vitamines A et C

400 g de poires
80 g de sucre en
poudre
1 cuillère à
soupe de jus de
citron
7 cl d'eau
3 cl d'eau de vie
de poire
(facultatif)

Coupez les poires en morceaux et retirez les pépins. Passez-les à la centrifugeuse et ajoutez le jus de citron pour que le jus ne s'oxyde pas.

Versez l'eau dans une casserole et portez-la à ébullition. Ajoutez le sucre. Quand le sucre est dissout, retirez la casserole du feu et ajoutez le jus de poire et l'alcool de poire.

Versez dans une sorbetière et faites tourner jusqu'à ce que la glace soit prise.

LES GELÉES

GELÉE DE FRAMBOISE

(2 pots)

1 kg de framboises
500 g de sucre à confitures

Passez les framboises à la centrifugeuse. Versez le jus obtenu (500 g) dans une casserole et ajoutez le sucre (le sucre à confiture est enrichi de pectine, il facilite la prise de la gelée).

Portez à ébullition en remuant avec une spatule et faites cuire 5 à 6 mn environ.

Écumez et versez dans les pots. Laissez refroidir et couvrez avec de la cellophane.

GELÉE DE CASSIS

(2 pots)

1,5 kg de cassis
500 g de sucre à confitures

Lavez et égrappez le cassis. Passez-le à la centrifugeuse en ajoutant de temps à autre 6 à 7 cuillères d'eau pour faciliter l'extraction maximum du jus.

Versez le 1/2 l de jus obtenu dans une casserole. Ajoutez le sucre. Portez à ébullition en remuant avec une spatule et faites cuire 5 mn environ.

Écumez et versez dans les pots. Laissez refroidir et couvrez avec de la cellophane.

RAISINÉ

(2 pots)

800 g de raisin (muscat de préférence)
500 g de sucre à confitures

Égrappez le raisin et passez-le à la centrifugeuse. Versez le jus obtenu (500 g) dans une casserole et ajoutez le sucre.

Portez à ébullition en remuant avec une spatule et faites cuire 4 mn environ.

Écumez et versez dans les pots.

Laissez refroidir et couvrez avec de la cellophane.

GELÉE DE GROSEILLE

(2 pots)

1,2 kg de groseilles bien rouges
500 g de sucre à confitures

Lavez et égrappez les groseilles. Passez-les à la centrifugeuse. Versez le jus obtenu (1/2 l environ) dans une casserole. Ajoutez le sucre. Portez à ébullition en remuant avec une spatule et faites cuire 4 mn environ.

Écumez et versez dans les pots. Laissez refroidir et recouvrez avec la cellophane.

GELÉE DE POMME AU CITRON

(2 pots)

1 kg de pommes — 1 citron
500 g de sucre à confitures

Coupez et épépinez les pommes après les avoir lavées.

Passez les morceaux de pommes à la centrifugeuse et versez le jus obtenu (1/2 l environ) dans une casserole.

Ajoutez le jus d'un citron et le sucre. Portez à ébullition en remuant avec une spatule et faites cuire 6 à 7 mn environ.

Écumez et versez dans les pots. Laissez refroidir et couvrez avec de la cellophane.

GELÉE D'ORANGE

(2 pots)

1,3 kg d'oranges
500 g de sucre à confitures

Pressez les oranges et versez le jus obtenu (1/2 l environ) dans une casserole. Ajoutez le sucre. Portez à ébullition en remuant avec une spatule et faites cuire 6 à 7 mn environ.

Écumez et versez dans les pots. Laissez refroidir et couvrez avec de la cellophane.

NORMAND

(4 personnes)

3,5 dl de jus
2 brugnons
3 pommes Golden
2 pommes
Reinette
1 dl de Calvados

lavez et dénoyautez les brugnons. Coupez et épépinez les pommes.

Passez pommes et brugnons à la centrifugeuse.

Versez dans 4 grands verres et complétez avec le Calvados.

Éventuellement ajoutez quelques cubes de glace.

MOSCOVITE

(4 personnes)

3 à 4 dl de jus
4 belles oranges
1 dl de Vodka

Pressez les oranges et versez le jus obtenu dans 4 grands verres. Ajoutez 2 cubes de glace dans chaque verre et terminez avec la Vodka.

AMERICANO

(4 personnes)

2 dl de jus
2 oranges
1 citron
1 dl de Martini rouge
1 dl de Campari

Pressez les oranges et le citron.

Versez le jus obtenu dans 4 grands verres. Ajoutez 2 cubes de glace dans chaque verre et complétez avec le Campari et le Martini rouge.

Décorez chaque verre avec des demi-rondelles d'orange.

SCOTCH VELOURS

(4 personnes)

1,5 dl de jus
300 g d'abricots
1/2 citron
2 dl de Whisky

Lavez et dénoyautez les abricots.

Passez-les à la centrifugeuse. Ajoutez le jus du demi-citron.

Versez dans 4 verres à scotch et complétez avec le Whisky et quelques cubes de glace.

ANTILLAIS

(4 personnes)

3 dl de jus
600 g d'ananas
1 dl de Rhum blanc
5 cl de sirop de sucre de canne

Pelez l'ananas et coupez-le en morceaux. Passez-le à la centrifugeuse.

Ajoutez le Rhum blanc et le sirop de sucre de canne au jus d'ananas.

Versez dans des grands verres avec quelques cubes de glace.

Vous pouvez éventuellement décorer chaque verre avec un cube d'ananas piqué sur un pic en bois.

RUBIS

(4 personnes)

1,5 dl de jus
500 g de cassis bien mûrs
3 dl de Vermouth blanc

Lavez et égrippez les cassis. Passez-les à la centrifugeuse. Ajoutez le Vermouth.

Versez dans des grands verres sur de la glace pilée.

PÊCHER MIGNON

(4 personnes)

1,5 dl de jus
500 g de pêches
1 cuillère à café de jus de citron
3,5 dl de champagne

Lavez et dénoyautez les pêches.

Passez-les à la centrifugeuse et ajoutez le jus de citron.

Faites rafraîchir au réfrigérateur 1 heure environ.

Versez ce jus de pêche dans des grandes flûtes et complétez avec le champagne bien frappé.

SEB 21261 SELONGEY CÉDEX - R.C. Dijon B 302 412 226
Réf. 743623 - 3ème édition - FEVRIER 1988
Tous droits réservés.



— Mode d'emploi	p. 2
— Les vitamines	p. 7
— Le sels Minéraux	p. 9
— Les jus de fruits	p. 10
— Les jus de légumes	p. 12
— Les jus de fruits et légumes	p. 14
— Les coulis	p. 16
— Les sorbets	p. 18
— Les gelées	p. 20
— Les cocktails	p. 22

Sommaire