

Breville

Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE
1-866-273-8455

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Web: www.brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service
1-(855)-683-3535

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

Web: www.brevilleca.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2011.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed
in this booklet may vary slightly from the actual product.

Model BBL420XL Issue - C11

Breville

the Hemisphere™ Mini
Instruction Booklet - Livret d'instructions



BBL420XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your new
Breville Hemisphere™ Mini

CONTENTS

- 4** Breville Recommends Safety First
- 8** Know your Breville Hemisphere™ Mini
- 10** Operating your Breville Hemisphere™ Mini
- 13** Care, Cleaning & Storage
- 15** Hints & Tips
- 18** Recipes
- 30** French

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Carefully read all instructions before operating the Breville Hemisphere™ Mini for the first time and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the blender for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the blender near the edge of a counter-top or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances. Vibration during operation may cause the appliance to move.
- Do not use the blender on a sink drain board.
- Do not place the blender on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Handle the blender and attachments with care - remember the blades are razor-sharp and should be kept out of the reach of children.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Always ensure the blender is completely assembled before operating. The blender will not operate unless properly assembled.
- Do not use attachments other than those provided with the blender.
- Do not attempt to operate the blender by any method other than those described in this booklet.
- Always secure the blade assembly onto the blender jug before attaching to the motor base.
- Ensure the Variable Speed dial is in the 'OFF' position and the power cord is unplugged before attaching the blender jug.
- Always operate the blender with the blender jug lid in position.
- Keep fingers, hands, knives and other utensils away from moving blades.
- Do not place hands or fingers into the blender jug unless the motor and blades have come to a complete stop. Ensure the Variable Speed dial is in the 'OFF' position and the power cord is unplugged before removing the lid from the blender.
- Ensure the motor and the blades have completely stopped before disassembling. Ensure the Variable Speed Dial is in the 'OFF' position and the power cord is unplugged from the power outlet before attempting to move the blender, when not in use, if left unattended and before disassembling, cleaning or storing.
- Care should be taken when removing the food from the blender jug by ensuring the motor and the blades have completely stopped before disassembling. Ensure the Variable Speed Dial is turned to the 'OFF' position and unplugged, before removing the lid from the blender jug. The blender jug should then be removed from the motor body and the food carefully removed before attempting to remove the blade assembly.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Do not operate the blender continuously for periods longer than 2 minutes on any setting. None of the recipes in this book are considered a heavy load. If the blender is operated continuously for too long, it should be allowed to rest for 25-30 minutes before continuing.
- Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- Do not operate the appliance continuously with heavy loads for more than 10 seconds.
- Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable parts.
- Do not process hot or boiling liquids – allow liquids to cool before placing into the blender jug.
- Do not move the blender while in operation.
- Do not leave the blender unattended when in use.
- Do not place any part of the blender in the dishwasher or microwave oven.
- Do not place anything on top of the blender jug when the lid is on, when in use and when stored.
- Keep the blender clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Always turn the power off and then remove the power plug from the power outlet before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use and before cleaning or storing.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. To avoid a hazard do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorised Breville Service Center for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised Breville Service Center.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Unwind the power cord fully before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter-top or table, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or motor base in water or any other liquid.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer detachable power supply cords or extension cords are not recommended but may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

NOTES

KNOW

your Breville Hemisphere™ Mini

KNOW YOUR BREVILLE HEMISPHERE™ MINI



- A. Inner measuring cup for adding ingredients while blending.
- B. Large 54 ounce glass jug
- C. Illuminating PULSE/ICE CRUSH button
- D. Variable speed control with 12 settings.
- E. Breville Assist™ lid ring pull ensures the lid is easy to remove yet sealed tight during operation.
- F. Serrated stainless steel blades and Hemisphere™ Mini blade system
- G. Cord storage

OPERATING

your Breville Hemisphere™ Mini

OPERATING YOUR BREVILLE HEMISPHERE™ MINI

BEFORE FIRST USE

Remove and safely discard any packaging material and promotional labels. Wash the lid, inner cup and blender jug in warm, soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Wipe the motor base with a damp cloth and dry thoroughly.

NOTE

The blending blades are extremely sharp. Avoid any contact with fingers and hands.

ASSEMBLING AND ATTACHING THE BLENDER JUG

1. Place the motor base on a flat, dry surface such as a counter-top. Ensure that the Variable Speed Dial is in the 'OFF' position and the power cord is unplugged.
2. Insert the blender jug onto the motor base. The handle of the blender can be positioned to the left or the right of the appliance. Add food or liquid into the blender jug ensuring not to exceed the 'MAX' mark. Place the blender lid firmly into position on the top of the blender jug. Insert the clear inner cup into the blender and turn until secured into position.



NOTE

When adding oil or other liquids during the operation, turn the clear inner cup to the unlocked position and pour through the hole in the lid. The inner cup can be removed to add ingredients or check the texture of the ingredients.

NOTE

The blender features a Breville Assist™ Lid. This allows the lid to fit tightly onto the blender jug, avoiding displacement during operation. The ring pull design allows easy removal of the lid with a simple leverage action.



3. Ensure the blender is in the 'OFF' position.
4. Plug the power cord into a 110/120V power outlet.

NOTE

Do not fill the blender jug above the 'MAX' line. When the blender jug is filled at or near the 'MAX' line place one hand on the blender lid to avoid displacement of the lid during operation.

OPERATING YOUR BREVILLE HEMISPHERE™ MINI

Select the required speed (1 to 12) by turning the dial to the corresponding speed. Operate the blender only for the appropriate amount of time required – do not over blend.

5. PULSE/ICE CRUSH button - For ingredients that require short bursts of power, like crushing ice. The PULSE feature can be used while the blender is in the 'STAND BY' position. When pressed, the PULSE button will continue to operate until it is released. The PULSE button LED will flash red until PULSE button is pressed and will flash again once released.

NOTE

The maximum amount of ice cubes the blender can blend at any one time is 1 standard ice tray or 250g.

NOTE

Use the PULSE button when the food that is being processed is too thick or coarse to circulate within the blender jug.

6. At the end of use, always ensure the blender is turned to the 'OFF' position and unplug the cord. Ensure the motor and blades have completely stopped before attempting to move the appliance, or when the blender is not in use and before disassembling, cleaning and storing.

NOTE

Your blender features a motor overload protection feature and warning LED. If the motor overloads the "overload protection" LED will illuminate. To reset remove Jug from blender, turn to OFF position, unplug from the power outlet and let the Blender rest for 30 minutes to allow the motor enough time to cool and the fuse protector to reset.

NOTE

The Blender must be unplugged from the power outlet for the overload protection fuse to reset.

NOTE

During the blending process, ingredients may stick to the side of the blender jug. To push the food back onto the blades, turn the blender to the 'OFF' position, and remove the power cord. Remove the lid and use a plastic spatula to scrape down the sides of the jug. Replace the lid before recommencing blending.

NOTE

If any moisture or liquid appears on top of the motor base during blending, turn the blender to the 'OFF' position and remove the power plug. Remove the blender jug. Wipe the motor base immediately with a dry cloth or paper towel to absorb the liquid. Check the blade assembly is tight.



WARNING

Never place anything other than food and liquids in the blender while the motor is running.



WARNING

Be careful when handling the blending blades as they are sharp. Mishandling of the blades may cause injury.

CARE, CLEANING & STORAGE

of your Breville Hemisphere™ Mini

CARE, CLEANING & STORAGE

CLEANING THE MOTOR BASE

Wipe the motor base with a soft, damp cloth then dry thoroughly. Wipe any excess food particles from the power cord.

CLEANING THE BLENDER JUG, LID, INNER CUP AND BLADE ASSEMBLY

Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Use a kitchen bottle brush to dislodge stubborn food. Rinse and dry thoroughly.

REMOVING STUBBORN OR STRONG FOOD STAINS AND ODORS

Strong smelling foods such as garlic, fish and some vegetables such as carrots may leave an odor or stain on the blender jug and lid. To remove, soak blender jug and lid for 5 minutes in warm soapy water. Then wash with a mild detergent and warm water, rinse well and dry thoroughly.

STORAGE

Store your Breville Hemisphere™ Mini upright with the blender jug, lid and inner cup assembled and inserted on the motor base or beside it. Do not place anything on top.



WARNING

The blending blades are extremely sharp. Avoid any contact with fingers and hands. Use caution when handling and storing.

HINTS & TIPS

for your Breville Hemisphere™ Mini

HINTS & TIPS

DO

- Use Low speeds (1 – 3) for light mixing and stirring such as dressings, marinades and batters and foods that require mixing until just combined .
- Use Medium speeds (4 – 6) for heavy mixes and chopping ingredients.
- Use High speeds (7 – 12) for blending, liquefying and pureeing ingredients.
- Use 'PULSE/ICE CRUSH' for foods that only require short bursts of power such as crushing ice or chopping nuts.
- Ensure all foods are cut into cubes (approximately 1 inch squares) where appropriate to achieve an even result.
- Blend thick mixtures when the blender is $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ full as they will puree more efficiently.
- Place liquid ingredients (when using several ingredients) in the blender jug before solid ingredients, unless specified in the recipe.
- Stop the blender and scrape down the sides of the blender jug with a plastic or rubber spatula, once or twice while blending thick or dry mixtures.

DON'T

- Do not use metal utensils as they may damage the blades or blender jug.
- Do not put more than 2 cups of ingredients into the blender before blending begins. After the blending process has begun and the blades are turning you may slowly add extra liquid or ingredients through the inner cup opening if desired.
- Do not blend a heavy mixture for more than 10 seconds. For normal blending tasks, for example, mayonnaise, dressings , or liquid ingredients etc., do not operate for longer than 2 minutes and 1 minute for dry ingredients at one time without turning off the blender and stirring the ingredients, and then continue blending.

- Do not operate the blender without having the blender lid in position. To add additional ingredients while blending, remove the inner cup and place ingredients through the opening in the lid. When adding oil or other liquids during operation, slowly pour through the hole in the lid.
- Do not fill the blender jug above the 'MAX' line. When the blender jug is filled at or near the 'MAX' line, place one hand on the blender lid to avoid displacement of the lid during operation.
- Do not place any objects, other than food or liquid, into the blender while the motor is running.
- Do not use the blender to store food. The blender will not knead dough or mash potatoes.
- Do not remove the blender jug while the blender is operating. Always make sure the blender is off by turning the Variable Speed Dial to the 'OFF' position and unplug the power cord from the power outlet.
- Do not overload the blender with more than the specified quantity of ingredients as doing so could cause the motor to stall, if this occurs always make sure the blender is off by turning the Variable Speed Dial to the 'OFF' position and unplug the cord. Remove a portion of the mixture from the blender jug before continuing.
- Do not place hot or boiling ingredients into the blender; allow to cool before placing into the blender jug.

WARNING

Avoid pressing the 'PULSE /ICE CRUSH' button when scraping down sides of jug or when lid is removed.

HINTS & TIPS

CAUTION

DO NOT REMOVE BLADES UNLESS ABSOLUTELY NECESSARY.

Removing the Blade Assembly: Turn the blender jug upside down and grip firmly. Insert Blender inner measuring cap in grooves of blade assembly and rotate counter-clockwise to loosen plastic retainer nut. Carefully remove blade assembly by lifting straight out using a cloth or towel to protect your hands.

Replacing or Tightening Blade Assembly: Using a cloth or towel to protect your hands carefully grip the blade assembly and insert into blender jug pressing down firmly until you feel the blades lock into place. Place plastic retainer nut on and hand tighten by turning clockwise. Carefully turn clockwise with inner measuring cap until secure. Do not force.



NOTE

Holding blades with a cloth or towel will prevent the blades from moving during tightening.

WARNING

The blending blades are extremely sharp. Avoid any contact with fingers and hands. Use caution when handling and storing.

RECIPES

RECIPES

PESTO

Makes approx 1½ cups

INGREDIENTS

- 1 bunch basil leaves
- 2 cloves garlic, peeled and halved
- 2 tablespoons lemon juice
- ¼ cup pine nuts
- ½ cup/125ml olive oil
- 1 cup grated parmesan cheese
- Sea Salt to taste

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug, select PUREE speed, blend until all ingredients are very finely chopped and almost smooth. Scrape down sides of blender if necessary.
2. Spoon into an airtight container and chill until ready to use.

TIP

Pesto will keep in an airtight container in the refrigerator for a few days.

EGGPLANT DIP

Makes approx 2 cups

INGREDIENTS

- 1 eggplant, stem removed
- 2 cloves garlic
- 2 tablespoons lemon juice
- 2 tablespoons olive oil
- 1 teaspoon sea salt
- ½ teaspoon ground cumin
- ½ cup fresh parsley leaves
- Freshly ground pepper to taste
- Fresh or toasted Lebanese bread

METHOD

1. Rub whole eggplants all over with a little oil. Place into a baking dish and bake in a hot oven 400°F for about 40 minutes or until skin is beginning to darken.
2. Add garlic to baking dish and continue baking eggplant and garlic until garlic is softened and eggplants are blackened and blistered all over. Remove from oven. Place eggplants into a plastic bag and set aside until cool enough to handle.
3. Remove skin from eggplants and discard, roughly chop the flesh and place into blender jug with garlic, lemon juice, olive oil sea salt and cumin.
4. Select PUREE speed, blend until mixture is almost smooth, scraping down the sides of blender if necessary.
5. Add parsley sprigs, select PULSE setting and pulse until parsley is finely chopped. Season with pepper.
6. Serve dip with fresh or toasted Lebanese bread.

RECIPES

GARLIC AIOLI

Makes approx 2 cups

INGREDIENTS

4 - 6 cloves garlic, peeled
1 teaspoon sea salt
4 egg yolks
1½ cups/375ml light olive oil
1 tablespoon lemon juice

METHOD

1. Place garlic, salt and egg yolks into blender jug. Select Low speed and blend until garlic is finely chopped, about 20 seconds.
2. With blender running on PUREE speed, slowly pour oil through the inner measuring lid until mixture thickens, this should take about 1 minute.
3. Serve with fresh vegetables or spread over fresh bread and top with marinated red capsicum or artichokes.

HUMMUS

Makes approx 1½ cups

INGREDIENTS

(2) 15oz cans garbanzo beans (chick peas), well drained
3 cloves garlic, peeled
5oz Tahini
4oz lemon juice
¾ cup/185ml extra virgin olive oil
1 teaspoon sea salt
½ teaspoon ground cumin
½ teaspoon paprika or sumac

METHOD

1. Place chick peas, garlic, tahini, olive oil, lemon juice, sea salt and ground cumin into blender jug.
2. Select PUREE speed, blend until mixture is smooth, scraping down sides of blender during processing. If mixture becomes too thick add a little cold water to blender jug.
3. Spoon into a serving dish and sprinkle with paprika or sumac.
4. Serve with fresh Turkish or Lebanese bread.

TIP

Sumac is a popular Middle Eastern spice. It has a tangy lemony flavor and is similar to paprika in colour and texture.

RECIPES

MOROCCAN FAVA (BROAD) BEAN DIP

Makes approx 2 cups

INGREDIENTS

- 3½ fava beans, fresh or frozen
- 1 clove garlic
- ¼ cup fresh mint leaves
- ¼ cup fresh lemon juice
- 2 tablespoons cold water
- 1 teaspoon ground cumin
- ½ teaspoon sea salt
- 1 small red chilli, seeds removed, finely chopped
- ¼ cup/60ml light olive oil
- Turkish bread to serve

METHOD

1. Place fava beans into a large saucepan of boiling water. Lower heat and simmer until tender, about 5 to 10 minutes. Drain well and refresh under cold running water.
2. Peel fava beans to remove the tough outer skins.
3. Place peeled fava beans, garlic, mint leaves, lemon juice, cold water, cumin, salt, chilli and olive oil into blender jug. Select BLEND speed, blend until beans are finely chopped, about 1 minute, scraping down the sides of blender if necessary.
4. Spoon into a serving bowl and serve with fresh or toasted Turkish bread.

CREAMY WHITE BEAN PUREE

Serves 4

INGREDIENTS

- 2¼ cup dried white beans, soaked overnight in cold water
- 3 cloves garlic, peeled
- 4 cups/1 litre vegetable stock
- 2 sprigs fresh rosemary
- 4 sprigs fresh thyme
- 1 cup/240ml vegetable stock, extra
- Sea salt and freshly ground pepper

METHOD

1. Rinse soaked beans well and place into a saucepan with the garlic, vegetable stock and herbs.
2. Bring to a boil, lower heat and simmer covered with a lid for 1¼ to 1½ hours or until beans are very soft and tender. Most of the stock should have been absorbed. If bean mixture becomes too dry add a little extra water to pan. Remove from heat and allow to cool.
3. Remove herb sprigs and discard. Stir in extra 1 cup of vegetable stock.
4. Transfer beans and liquid in batches into blender jug.
5. Select BLEND speed, blend until smooth.
6. Return pureed beans to saucepan to heat through. Season to taste with salt and pepper.

NOTE

This bean puree is delicious when served with roast beef or lamb or try it spread on toasted Sourdough bread.

RECIPES

CAESAR DRESSING

Makes approx 1½ cups

INGREDIENTS

1 tablespoon Dijon mustard
2 tablespoons Worcestershire sauce
2 small cloves garlic
¼ cup/60ml lemon juice
4 anchovy fillets
6 drops Tabasco sauce
1 egg
Sea salt and freshly ground black pepper
¾ cup/185ml olive oil
Romaine lettuce, to serve
Shaved parmesan cheese, to serve
Crisp fried bacon pieces, to serve
Croutons, to serve

METHOD

1. Place mustard, Worcestershire sauce, garlic, lemon juice, anchovies, Tabasco sauce, egg, salt and pepper into blender jug.
2. Select BLEND speed, blend 20 seconds or until ingredients are well combined.
3. With blender running on BLEND speed, slowly pour oil through the inner measuring lid, this should take about 1 minute.
4. Serve over crisp romaine lettuce with grated parmesan cheese, crisp bacon and croutons.

SPICY MUSTARD DRESSING

Makes approx 2 cups

INGREDIENTS

1 cup whole egg mayonnaise
½ cup sour cream
2 tablespoons white wine vinegar
2 tablespoons whole mustard
1 clove garlic, roughly chopped
1 teaspoon hot English mustard
Few drops Tabasco sauce
Salt and pepper

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Select MIX speed, blend until all ingredients are well combined.
3. Serve as a dressing for potato salad or green salad.

RECIPES

SWEET APPLE PORK SPARE RIBS

Serves 4

INGREDIENTS

- ¾ cup/125ml apple juice
- 2 medium green apples, peeled and diced
- ¼ cup/60ml olive oil
- 2 tablespoons lemon juice
- 1 small red onion, chopped
- ½ cup lightly packed brown sugar
- 1 teaspoon ground allspice
- ½ teaspoon ground ginger
- 1 teaspoon salt
- ½ teaspoons ground black pepper
- 2¼ pounds pork spareribs or pork chops

METHOD

1. Place apple juice, diced apples, olive oil, lemon juice, onion, brown sugar, allspice, ginger, salt and pepper into blender jug.
2. Select PUREE speed, blend for 40 to 60 seconds or until mixture is smooth.
3. Pour marinade over pork chops or spareribs, cover and refrigerate. Allow to marinate for a few hours.
4. Cook pork on a barbecue or in a 400°F oven until browned and cooked through.

TANDOORI CHICKEN

Serves 4

INGREDIENTS

- 1 cup natural yogurt
- 1 onion, chopped
- 3 cloves garlic
- 2 teaspoons ground cumin
- 2 teaspoons ground coriander
- 1 teaspoon paprika
- Pinch cayenne pepper
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon lemon juice
- 2¼ pounds chicken pieces, skin removed

METHOD

1. Place yogurt, onion, garlic, cumin, coriander, paprika, cayenne pepper, salt and lemon juice into blender jug.
2. Select BLEND speed and blend for 20 to 30 seconds or until ingredients are smooth and well combined.
3. Make small cuts over surface of chicken pieces to allow marinade to penetrate. Pour marinade over chicken, mix well, cover and refrigerate for a few hours or overnight.
4. Cook on a barbecue or grill plate until golden brown all over and chicken is cooked through.

RECIPES

COCONUT CURRY CHICKEN CUTLETS

Serves 4

INGREDIENTS

- ¼ cup curry paste
- ¾ cup/165ml coconut cream
- 1 tablespoon brown sugar
- 1 tablespoon ground coriander
- 2 teaspoon ground turmeric
- 2 cloves garlic, peeled
- 1 small red chilli, seeds removed and roughly chopped
- 1 teaspoon sea salt
- 2¼ pounds chicken thigh cutlets

METHOD

1. Place curry paste, coconut cream, brown sugar, coriander, tumeric, garlic, chilli and salt into blender jug.
2. Select BLEND speed, blend until all ingredients are finely chopped and well combined.
3. Pour marinade over chicken pieces, cover and refrigerate for a few hours or overnight.
4. Cook chicken on a barbecue or in a hot oven until well browned and cooked.

CAULIFLOWER AND LEEK SOUP

Serves 4 to 6

INGREDIENTS

- 1 tablespoon butter
- 2 leeks, thinly sliced
- 1 whole medium cauliflower, cut into florets
- 3 ¾ cups/875ml chicken stock
- ½ teaspoon ground white pepper
- Sea salt
- ½ cup grated parmesan cheese

METHOD

1. Melt butter in a large saucepan. Add leeks, cook over medium heat for 3 to 4 minutes or until leeks are soft.
2. Add cauliflower, stock and pepper and bring to a boil. Lower heat, cover with lid and simmer for 20 to 25 minutes or until cauliflower is tender.
3. Allow mixture to cool and transfer in batches to blender jug.
4. Select the BLEND speed, blend until smooth.
5. Return pureed soup to saucepan to heat through. Season to taste with salt.
6. Serve soup topped with parmesan cheese.

NOTE

If soup becomes too thick when cooking or blending add a little extra stock or water.

RECIPES

SPICY BUTTERNUT SQUASH SOUP

Serves 4

INGREDIENTS

2 tablespoons oil
1 large brown onion, chopped
2 cloves garlic, crushed
1 tablespoon red curry paste
4 cups peeled, chopped butternut squash
4 cups/.95L chicken stock
Salt and pepper

METHOD

1. Heat oil in a large saucepan, add onion, garlic and curry paste and sauté 4 to 5 minutes or until onion has softened and curry powder is fragrant.
2. Add squash to stock and bring to a boil. Lower heat and simmer covered with a lid for 25 minutes or until squash is very soft.
3. Remove from heat and allow mixture to cool. Transfer in batches to blender jug.
4. Select CHOP then BLEND speed, blend until smooth.
5. Return pureed soup to saucepan to heat through. Season with salt and pepper.

RICOTTA BERRY PANCAKES

Makes 6 to 8

INGREDIENTS

3 eggs, separated
200g ricotta cheese
½ cup/125ml milk
¾ cup A/P flour
1½ teaspoons baking powder
2 tablespoons granulated sugar
Butter for greasing
Fresh blueberries, to serve
Maple syrup, to serve

METHOD

1. Place egg yolks, ricotta cheese, milk, flour, baking powder and sugar into blender jug.
2. Select BLEND setting, blend until ingredients are just combined, about 10 to 15 seconds, do not over process.
3. Beat egg whites in a large bowl until soft peaks form. Add ricotta mixture to egg whites and gently fold together.
4. Heat a heavy base frying pan or griddle over a low to moderate heat. Lightly grease with butter.
5. Spoon about 2 tablespoons of the mixture into pan and cook until golden brown on both sides.
6. Serve with fresh blueberries and maple syrup.

CHEESECAKE WITH MANGO AND PASSIONFRUIT COULI

Serves 8 to 10

INGREDIENTS

- 1¼ cup graham cracker crumbs (26 graham crackers)
- 2½ tablespoons butter, melted
- 1¼ cups cream cheese, cubed and softened
- 1 can sweetened condensed milk
- ½ cup/125ml cream
- 1 tablespoon finely grated lemon rind
- ¼ cup/60ml fresh lemon juice

Mango and Passionfruit Couli

INGREDIENTS

- 2-3 fresh ripe mangoes, peeled and chopped
- 2-3 tablespoons of fresh orange juice
- Pulp of 3 passionfruit

Graham Cracker Crust

METHOD

1. Place broken up graham crackers into blender jug.
2. Select PULSE setting and pulse until graham crackers are finely crushed.
3. Place into a bowl, add melted butter and mix well. Press mixture into the base and sides of a greased and lined 8 inch spring form pan. Chill until firm.

Filling

METHOD

1. Place cream cheese, condensed milk, cream, lemon rind and lemon juice into clean blender jug. Select BLEND setting and blend until mixture is smooth and well combined, about 20 to 30 seconds, do not over beat.
2. Pour into prepared crumb crust, cover and refrigerate for at least 24 hours before serving.

Mango and Passionfruit Couli

METHOD

1. Place mango and orange juice into clean blender jug. Select BLEND setting, blend until smooth, pour into a serving jug and stir through passionfruit pulp.
2. Serve cheesecake with mango and passionfruit couli.

NOTE

If mango puree is a little too thick, add extra orange juice.

RECIPES

SUGAR SYRUP

Makes approx 3 cups

INGREDIENTS

3 cups granulated sugar
3 cups/750ml water

METHOD

1. Place sugar and water into a heavy base saucepan and cook, stirring over a very low heat until sugar has dissolved.
2. Raise heat and simmer mixture for 10 minutes.
3. Remove from heat and allow to cool completely. Store in an airtight container in a cool place.

FRUIT DAIQUIRI

Serves 2

INGREDIENTS

1 cup chopped fresh fruit
4 ounces/125ml white rum
¼ cup/60ml sugar syrup
8 medium ice cubes

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Select PULSE setting and pulse until ice is crushed.
3. Pour into 2 cocktail glasses to serve.

MOJITO

Serves 1

INGREDIENTS

1 lime, peeled and cut into 8 pieces
8 - 10 mint leaves
½ cup/80ml sugar syrup
2 ounces white rum
8 medium ice cubes
1 cup/240ml soda water

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Select PULSE setting and pulse until all ingredients are roughly chopped.
3. Pour into a glass, serve immediately.

MARGARITA

Serves 2

INGREDIENTS

2 ounces/60ml tequila
1 ounce/30ml orange liqueur such as Triple Sec or Cointreau
1/3 cup/80ml fresh lime juice
1 ounce/30ml fresh orange juice
2 teaspoons granulated sugar
8 medium ice cubes

METHOD

1. Place tequila, orange liqueur, orange juice, lime juice, sugar and ice cubes into blender jug.
2. Select PULSE setting and pulse until ice is crushed.
3. Serve in 2 salt rimmed glasses.

RECIPES

BANANA PASSIONFRUIT FIZZ

Serves 2

INGREDIENTS

- 1 cup/250ml pineapple juice
- 1 banana, roughly chopped
- 1 orange, skin and pith removed then quartered
- 2 tablespoons passionfruit pulp
- 1 cup/250ml chilled soda water

METHOD

1. Place pineapple juice, banana and orange into the blender jug.
2. Select CHOP then BLEND speed, blend until well combined.
3. Stir in passionfruit pulp and soda water. Pour into 2 cocktail glasses to serve.

STRAWBERRY, CRANBERRY MOCKTAIL

Serves 2

INGREDIENTS

- 6 strawberries, hulled
- 10 mint leaves
- 6 medium ice cubes
- ½ cup/125ml pineapple juice
- ¼ cup/60ml cranberry juice
- Juice of ¼ lime
- ½ cup/125ml lemonade

METHOD

1. Place strawberries, mint leaves, ice cubes, pineapple juice, cranberry juice and lime juice into blender jug.
2. Select CHOP then BLEND speed, blend until strawberries and mint are very finely chopped.
3. Pour into 2 glasses and top with lemonade, serve immediately.

CANTALOUPE AND PINEAPPLE FRAPPE

Serves 2

INGREDIENTS

- 1 cup/250ml chopped cantaloupe
- 1 cup/250ml chopped fresh pineapple
- 1 cup/250ml pineapple juice
- 1 cup small ice cubes
- Mint leaves to decorate

METHOD

1. Place cantaloupe, pineapple pieces, pineapple juice and ice cubes into blender jug.
2. Select PULSE setting and pulse until ice is crushed and mixture is smooth and thick.
3. Pour into 2 glasses, decorate with mint leaves and serve.

RASPBERRY, ORANGE AND PEAR FRAPPE

Serves 2

INGREDIENTS

- 1 cup/250ml frozen raspberries, thawed
- 1 cup/250ml fresh orange juice
- 1 ripe pear, peeled, cored and chopped
- 1 cup small ice cubes

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Select PUREE speed, blend until well combined and smooth.
3. Pour into 2 glasses and serve immediately.

RECIPES

BANANA SMOOTHIE

Serves 2

INGREDIENTS

2 ripe bananas chopped
1 cup natural or vanilla yogurt
1 cup/250ml milk
¼ cup honey

METHOD

1. Place banana, yogurt, milk and honey into blender jug.
2. Select CHOP then BLEND speed, blend until well combined.
3. Pour into 2 glasses and serve immediately.

TIP

For a thicker, creamier smoothie try adding a scoop of low fat vanilla ice cream or 5-6 ice cubes.

ESPRESSO MALT FRAPPE

Serves 2

INGREDIENTS

1 cup/250ml milk
½ cup/125ml very strong espresso coffee
1 tablespoon malted milk powder
1 cup vanilla ice cream
1 cup small or medium ice cubes

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Select PUREE speed, blend until ice is finely crushed.
3. Pour into 2 glasses to serve.

STRAWBERRY, PASSIONFRUIT MILKSHAKE

Serves 2

INGREDIENTS

1 pint strawberries, hulled
2 cups/500ml milk
4 scoops passionfruit or vanilla ice cream
2 tablespoons strawberry topping
Pulp of 4 passionfruit

METHOD

1. Place strawberries, milk, ice cream and topping into blender jug.
2. Select the CHOP then BLEND speed, blend until well combined. Remove blender jug from base.
3. Stir through passionfruit pulp.
4. Pour into 2 glasses and serve immediately.

CHOC MALT MILKSHAKE

Serves 2

INGREDIENTS

2 cups/500ml milk, chilled
¼ cup malted milk powder
½ cup/80ml caramel topping or sauce
2 scoops vanilla ice cream
2 scoops chocolate ice cream
Chocolate curls for decoration

METHOD

1. Place milk, malted milk powder, caramel topping and vanilla ice cream into blender jug.
2. Select BLEND speed, blend until well combined and frothy.
3. Pour into 2 glasses, top with chocolate ice cream and decorate with chocolate curls.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouveau
Hemisphere^{MC} Mini de Breville

TABLE DES MATIÈRES

- 32** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 36** Faites la connaissance de votre Hemisphere^{mc} Mini de Breville
- 38** Fonctionnement de votre Hemisphere^{mc} Mini de Breville
- 42** Entretien, nettoyage & rangement
- 44** Trucs & Astuces
- 48** Recettes

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs, sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE FUTURE



- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner votre HemisphereSM Mini de Breville pour la première fois et conservez-les pour référence future.
- Retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas le mélangeur sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant le fonctionnement. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et exempte d'eau, de farine ou toutes autres substances. La vibration de l'appareil qui fonctionne peut le déplacer.
- Ne placez pas le mélangeur sur le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Ne placez pas le mélangeur sur ou près d'un élément chauffant électrique ou au gaz, ou là où il pourrait toucher à un four chaud.
- Manipulez le mélangeur et les accessoires avec soin - rappelez-vous que les lames sont tranchantes comme une lame de rasoir et doivent être laissées hors de portée des enfants.
- Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes, videz le récipient ou durant le nettoyage.
- Assurez-vous que le mélangeur est bien assemblé avant l'usage. Le mélangeur ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec le mélangeur.
- Ne tentez pas de faire fonctionner le mélangeur d'autres façons que celles décrites dans ce livret.
- Fixez toujours le système de lames dans le récipient du mélangeur avant d'installer celui-ci sur le socle motorisé.
- Assurez-vous que le cadran de sélection de la vitesse est en position 'OFF' et que le mélangeur est débranché avant d'y installer le récipient.
- Faites toujours fonctionner le mélangeur avec le couvercle du récipient en place.
- Gardez les doigts, les mains, les couteaux et autres ustensiles éloignés des lames en mouvement.
- Ne mettez pas les mains ou les doigts dans le récipient du mélangeur, à moins que le moteur et les lames soient complètement immobilisés. Assurez-vous que le cadran de sélection de la vitesse est en position 'OFF' et que le mélangeur est débranché avant de retirer le couvercle du récipient.
- Assurez-vous que le moteur et les lames sont complètement immobilisés avant de démonter le mélangeur. Assurez-vous que le cadran de sélection de la vitesse est en position 'OFF' et que le mélangeur est débranché avant de tenter de déplacer le mélangeur, quand il n'est pas en usage, s'il est laissé sans surveillance ou avant de le démonter, le nettoyer ou le ranger.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du récipient. Assurez-vous que le moteur et les lames sont complètement immobilisés avant de démonter l'appareil. Assurez-vous que le cadran de sélection de la vitesse est en position 'OFF' et que le mélangeur est débranché avant de retirer le couvercle du récipient. Le récipient pourra alors être retiré du socle motorisé et les aliments délicatement retirés avant de tenter d'enlever le système de lames.
- Ne faites pas fonctionner le mélangeur pour une période continue de plus de 2 minutes à n'importe quel réglage. Aucune des recettes de ce livret n'est considérée comme une 'lourde charge'. Si le mélangeur fonctionne continuellement pour une période trop longue, vous devrez le laisser reposer 25-30 minutes avant de reprendre l'opération.
- Laissez le moteur reposer 1 minute entre chaque utilisation.
- Ne faites pas fonctionner le mélangeur avec une lourde charge pour plus de 10 secondes.
- Le voyant lumineux clignotant indique de procéder. Évitez tout contact avec les lames ou les pièces en mouvement.
- Ne traitez pas de liquides très chauds ou bouillants - laissez-les refroidir avant de les mettre dans le récipient.
- Ne déplacez pas le mélangeur lorsqu'il est en opération.
- Ne laissez pas le mélangeur sans surveillance lorsqu'il est en opération.
- Ne mettez aucune pièce du mélangeur dans le lave-vaisselle ou le micro-ondes.
- Ne déposez aucun objet sur le dessus du récipient lorsque le couvercle est en place, durant l'opération ou lors du rangement.
- Gardez le mélangeur propre. Suivez les consignes de nettoyage fournies dans ce livret.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise murale avant de tenter de le déplacer, ou lorsqu'il n'est pas en opération ou avant de le nettoyer ou de le ranger.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez entièrement le cordon avant l'utilisation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher à des surfaces chaudes ou se nouer.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience et de connaissance, à moins d'avoir été supervisés ou préparés pour l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Pour éviter les risques de danger, n'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil est endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil en entier à un Centre de service autorisé Breville pour examen et/ou réparation.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit se faire dans un Centre de service autorisé Breville.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation et d'une fiche reliée à la terre. Il doit être branché dans une prise murale à trois ouvertures reliés à la terre. Les risques de chocs électriques seront ainsi réduits en cas de court-circuit.
- Si la prise murale est standard à deux ouvertures, il est de votre responsabilité et obligation de la remplacer par une prise murale à trois ouvertures reliée à la terre.
- Vous ne devez en aucune circonstance couper ou enlever la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne maîtrisez pas complètement les instructions de mise à la terre ou doutez que l'appareil soit correctement relié à la terre.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^{MC} avec anneau conçu pour laisser passer un doigt, pour un retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est conseillé de brancher votre appareil Breville dans une prise murale individuelle, séparée des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou de dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des cordes de rallonge ne sont pas recommandés, mais peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la puissance en watts de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; (3) la corde doit est munie d'une fiche reliée à la terre à trois broches.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

NOTES

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Hemisphere^{mc} Mini de Breville

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE HEMISPHERE^{MC} MINI DE BREVILLE



- A. **Bouchon-mesure** pour l'ajout d'ingrédients durant le mélange.
- B. **Large récipient** de 1,6 litre/54 oz
- C. **Bouton lumineux PULSE/ICE CRUSH**
- D. **Contrôle de vitesse variable** à 12 réglages.
- E. **Couvercle Assist^{MC} de Breville** avec anneau facilitant le retrait. Se scelle hermétiquement durant l'opération.
- F. **Lames dentelées en acier inoxydable** et système de mini-lame Hemisphere^{MC}
- G. **Rangement du cordon**

FONCTIONNEMENT

de votre Hemisphere^{mc} Mini de Breville

FONCTIONNEMENT DE VOTRE HEMISPHERE^{MC} MINI DE BREVILLE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Lavez le couvercle, le bouchon-mesure et le récipient à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement. Essayez le socle motorisé avec un chiffon humide et séchez correctement.

NOTE

Les lames sont extrêmement tranchantes. Évitez tout contact avec les doigts ou les mains.

ASSEMBLER ET FIXER LE RÉCIPIENT

1. Placez le socle motorisé sur une surface plane et sèche comme un comptoir. Assurez-vous que le cadran de contrôle de la vitesse est à 'OFF' et que l'appareil est débranché de la prise murale.
2. Insérez le récipient sur le socle motorisé. La poignée du récipient peut être à droite ou à gauche de l'appareil. Ajoutez les aliments ou les liquides à l'intérieur du récipient en vous assurant de ne pas excéder la marque 'MAX'. Remplacez fermement le couvercle sur le récipient et insérez le bouchon-mesure en le tournant pour le verrouiller.



NOTE

Si vous devez ajouter du liquide ou de l'huile durant l'opération, retirez le bouchon-mesure en le tournant pour le déverrouiller, puis versez le liquide par l'ouverture du couvercle. Le bouchon-mesure se retire pour ajouter des ingrédients ou en vérifier la texture.

NOTE

Le mélangeur est muni d'un couvercle Assist^{MC} de Breville qui le scelle hermétiquement sur le récipient, évitant ainsi qu'il ne se déplace durant l'opération. L'anneau a été conçu pour faciliter le retrait du couvercle en un seul mouvement de levage.



3. Assurez-vous que le mélangeur est en position 'OFF'.
4. Branchez le mélangeur dans une prise murale de 110/120V.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE HEMISPHERE^{MC} MINI DE BREVILLE

NOTE

Ne remplissez pas le récipient au-delà de la marque 'MAX'. Lorsque le récipient sera plein ou près de la marque 'MAX', mettez une main sur le couvercle pour éviter qu'il ne se déplace durant l'opération.

Sélectionnez la vitesse requise (1 à 12) en tournant le cadran à la vitesse correspondante.

Faites fonctionner le mélangeur pour le temps requis - évitez de trop mélanger.

5. Bouton PULSE/ICE CRUSH-pour des ingrédients qui requièrent de brefs jets de puissance, comme pour concasser la glace. La fonction PULSE peut être utilisée lorsque le mélangeur est en position 'STAND BY'. Le voyant DEL du bouton PULSE clignotera en rouge jusqu'à ce qu'il soit enfoncé, puis clignotera à nouveau une fois relâché. Lorsque le bouton PULSE est enfoncé, il reste activé jusqu'à ce qu'il soit relâché.
6. À la fin de l'opération, assurez-vous que le mélangeur est éteint (en position 'OFF') puis débranchez-le. Assurez-vous que le moteur et les lames sont complètement immobilisés avant de tenter de déplacer l'appareil, ou lorsqu'il n'est pas en opération ou avant de le démonter, le nettoyer ou le ranger.

NOTE

La quantité maximale de cubes de glace pouvant être traités à la fois est un bac à glace standard ou 250g.

NOTE

Utilisez le bouton PULSE lorsque les aliments traités sont trop épais ou trop grossiers pour circuler dans le récipient du mélangeur.

NOTE

Votre mélangeur dispose d'une fonction de protection contre la surcharge du moteur et d'un signal à DEL. Si le moteur est surchargé, le voyant à DEL "overload protection" s'illuminera. Pour réinitialiser, retirez le récipient, mettez le mélangeur à OFF, débranchez-le et laissez-le reposer 30 minutes pour permettre au moteur de refroidir suffisamment et au fusible de protection de se réinitialiser.

NOTE

Le mélangeur doit être débranché pour que le fusible de protection contre la surcharge se réinitialise.

NOTE

Durant le mélange, des ingrédients peuvent adhérer aux parois du récipient. Pour pouvoir acheminer ces ingrédients vers les lames, éteignez d'abord l'appareil en le mettant en position 'OFF', puis débranchez l'appareil de la prise murale.

Retirez le couvercle et, à l'aide d'une spatule de plastique, raclez les parois du récipient. Remplacez le couvercle avant de reprendre l'opération.

NOTE

Si de l'humidité ou du liquide apparaît sur le socle motorisé durant le mélange, éteignez le mélangeur en le mettant à la position 'OFF' et débranchez-le. Retirez le récipient. Essayez immédiatement le socle motorisé avec un chiffon sec ou du papier essuie-tout pour absorber le liquide. Vérifiez si le système de lames est bien serré.



ATTENTION

Ne mettez rien d'autre que des aliments ou des liquides dans le mélangeur pendant que le moteur tourne.



ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames du mélangeur, car elles sont tranchantes. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

ENTRETIEN, NETTOYAGE & RANGEMENT

de votre Hemisphere^{mc} Mini de Breville

NETTOYER LE SOCLE MOTORISÉ

Essuyez le socle motorisé avec un chiffon doux et humide, puis séchez soigneusement. Enlevez tout excès de nourriture sur le cordon d'alimentation.

NETTOYER LE RÉCIPIENT, LE COUVERCLE, LE BOUCHON-MESURE ET LE SYSTÈME DE LAMES

Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Utilisez un goupillon de cuisine pour déloger les aliments tenaces. Rincez et séchez en profondeur.

SUPPRIMER LES TACHES ET LES ODEURS TENACES

Les aliments à forte odeur comme l'ail, le poisson ou quelques légumes comme les carottes peuvent laisser une forte odeur ou des taches dans le récipient ou le couvercle. Pour les supprimer, faites tremper le récipient et le couvercle pendant 5 minutes dans de l'eau chaude savonneuse, puis lavez-les avec un détergent doux et de l'eau chaude, rincez bien et séchez soigneusement.

RANGEMENT

Rangez votre Hemisphere^{MC} Mini de Breville en position verticale avec le récipient, le couvercle et le bouchon-mesure bien assemblés et en place sur le socle motorisé ou à côté. Ne déposez aucun objet sur le dessus de l'appareil.



WARNING

Les lames sont extrêmement tranchantes. Évitez tout contact avec les doigts ou les mains. Soyez très prudent lorsque vous les manipulez ou les rangez.

TRUCS & ASTUCES

pour votre Hemisphere^{MC} Mini de Breville

TRUCS & ASTUCES

À FAIRE

- Utilisez les basses vitesses (1-3) pour les mélanges légers comme les vinaigrettes, les marinades et les pâtes à frire, ou pour des aliments qui requièrent peu de mélange.
- Utilisez les vitesses moyennes (4-6) pour les mélanges plus épais et pour hacher les ingrédients.
- Utilisez les vitesses élevées (7-12) pour mélanger, liquéfier ou mettre les ingrédients en purée .
- Utilisez la fonction 'PULSE/ICE CRUSH' pour les aliments qui requièrent de brefs jets de puissance, comme pour concasser la glace ou hacher les noix.
- Assurez-vous que tous les aliments sont coupés en cubes (environ 1 po/2,5cm) si nécessaire, afin d'obtenir des résultats homogènes.
- Pour transformer plus efficacement les aliments épais en purée, ne remplissez que le quart ou la demie du récipient.
- Versez les ingrédients liquides (si vous utilisez plusieurs ingrédients) dans le récipient avant les ingrédients solides, sauf si autrement stipulé dans la recette.
- Si le mélange est épais ou sec, arrêtez le mélangeur et raclez les parois du récipient avec une spatule en plastique ou en caoutchouc, une à deux fois durant l'opération.

À NE PAS FAIRE

- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques qui pourraient endommager les lames ou le récipient du mélangeur.
- Ne mettez pas plus de 2 tasses d'ingrédients dans le récipient avant de commencer à mélanger. Après que le processus sera amorcé et que les lames tourneront, vous pourrez ajouter lentement d'autres ingrédients secs ou liquides par l'ouverture du bouchon-mesure, si désiré.
- Ne traitez pas de mélange épais plus de 10 secondes à la fois. Pour des mélanges plus ordinaires, comme la mayonnaise, les vinaigrettes ou ingrédients liquides, etc., ne faites pas fonctionner le mélangeur plus de 2 minutes à la fois, et 1 minute à la fois pour les ingrédients secs, sans avoir éteint le mélangeur et remué les ingrédients entre chaque addition, puis reprenez l'opération.
- Ne faites pas fonctionner le mélangeur si le couvercle n'est pas en place. Pour l'ajout d'ingrédients, retirez le bouchon-mesure et utilisez l'ouverture du couvercle. Si vous ajoutez de l'huile ou d'autres liquides durant le processus de mélange, versez-les lentement dans l'ouverture du couvercle.
- Ne remplissez pas le récipient au-delà de la marque 'MAX'. Lorsque le récipient sera plein ou près de la marque 'MAX', placez une main sur le couvercle pour l'empêcher de se déplacer durant l'opération.
- Ne mettez rien d'autre que des aliments ou des liquides dans le récipient lorsque le moteur tourne.
- N'utilisez pas le mélangeur pour ranger de la nourriture. Le mélangeur n'est pas fait pour pétrir la pâte ou préparer la purée de pommes de terre.

TRUCS & ASTUCES

- Ne surchargez pas le mélangeur avec une quantité d'ingrédients supérieure à celle spécifiée, car cela pourrait faire caler le moteur. Dans un tel cas, assurez-vous d'avoir éteint le mélangeur en tournant le cadran sélecteur de vitesse à la position OFF, puis débranchez l'appareil. Retirez une portion du mélange et poursuivez l'opération.
- Ne mettez pas d'ingrédients très chauds ou bouillants dans le mélangeur. Laissez-les refroidir avant de la mettre dans le récipient.
- Ne retirez pas le récipient lorsque le mélangeur est en opération. Assurez-vous toujours d'avoir éteint l'appareil en tournant le cadran sélecteur de vitesse à la position OFF, puis débranchez-le.

ATTENTION

Évitez de presser le bouton 'PULSE/ICE CRUSH' lorsque vous raclez les parois du récipient ou lorsque le couvercle est retiré.

ATTENTION

NE PAS RETIRER LES LAMES, SAUF SI ABSOLUMENT NÉCESSAIRE

Pour retirer le système de lames: Retournez le mélangeur à l'envers et tenez-le fermement. Insérez le bouchon-mesure dans les encoches du système de lames et tournez dans le sens antihoraire pour desserrer l'écrou de retenue en plastique. Retirez délicatement le système de lames en le soulevant vers le haut à l'aide d'un chiffon ou d'une serviette pour protéger vos mains.



Pour remplacer ou resserrer le système de lames: À l'aide d'un chiffon ou d'une serviette pour protéger vos mains, agrippez le système de lames et insérez-le dans le récipient du mélangeur en pressant fermement vers le bas jusqu'à ce que vous sentiez les lames se verrouiller en place. Remplacez l'écrou de retenue en plastique et serrez-le à la main en le tournant dans le sens horaire. Tournez-le soigneusement dans le sens horaire avec le bouchon-mesure jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. Ne pas trop serrer.



NOTE

Tenir les lames avec un chiffon ou une serviette empêche les lames de bouger lorsque vous les serrez.

ATTENTION

Les lames sont extrêmement tranchantes. Évitez tout contact avec les doigts ou les mains. Soyez prudent lorsque vous les manipulez et les rangez.

NOTES

RECETTES

RECETTES

PESTO

Environ 1½ tasses

INGRÉDIENTS

1 bouquet de feuilles de basilic
2 gousses d'ail, pelées et coupées en deux
2 c. à soupe de jus de citron
¼ tasse de noix de pin
½ tasse/125ml d'huile d'olive
1 tasse de fromage parmesan râpé
Sel de mer au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur, sélectionner la vitesse PURÉE et mélanger jusqu'à ce que le tout soit finement haché et presque onctueux. Racler les parois du récipient, si nécessaire.
2. Transférer à la cuillère dans un contenant hermétique et refroidir jusqu'au moment de servir.

TIP

Le pesto se gardera au réfrigérateur pour quelques jours dans un contenant hermétique.

TREMPETTE À L'AUBERGINE

Environ 2 tasses

INGRÉDIENTS

1 aubergine equetée
2 gousses d'ail, pelées
2 c. à soupe de jus de citron
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à thé de sel de mer
½ c. à thé de poudre de cumin
½ tasse de tiges de persil frais
Poivre fraîchement moulu, au goût
Pain libanais frais ou grillé

MARCHE À SUIVRE

1. Badigeonner les aubergines d'un peu d'huile. Mettre dans un plat allant au four et cuire à 200°C/400°F environ 40 minutes ou jusqu'à ce que la peau commence à noircir.
2. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que l'ail ramollisse et que les aubergines soient noircies et cloquées. Retirer du four. Mettre les aubergines dans un sac de plastique, réserver et laisser tiédir avant de les manipuler.
3. Retirer la peau des aubergines et disposer. Hacher grossièrement la pulpe et mettre dans le récipient avec l'ail, le jus de citron, l'huile d'olive, le sel de mer et le cumin.
4. Sélectionner la vitesse PURÉE, mélanger jusqu'à consistance onctueuse et racler les parois du récipient, si nécessaire.
5. Ajouter les tiges de persil, sélectionner le réglage PULSE et pulser jusqu'à ce que le persil soit finement haché. Poivrer.
6. Servir la trempette avec du pain libanais frais ou grillé.

AÏOLI

Environ 2 tasses

INGRÉDIENTS

4-6 gousses d'ail, pelées
1 c. à thé de sel de mer
4 jaunes d'oeufs
1½ tasses/375 ml d'huile d'olive
1 c. à soupe de jus de citron

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre l'ail, le sel et les jaunes d'oeufs dans le récipient du mélangeur. Sélectionner la basse vitesse et mélanger jusqu'à ce que l'ail soit finement haché, environ 20 sec.
2. Pendant que le moteur tourne à vitesse PURÉE, verser l'huile en filet par l'ouverture du bouchon-mesure jusqu'à ce que le mélange épaisse, environ 1 min.
3. Servir avec des légumes frais ou napper sur du pain frais et recouvrir de poivrons marinés ou d'artichauts.

HOUMOUS

Environ 1½ tasse

INGRÉDIENTS

2 boîtes de 15 oz de pois chiches, rincés et égouttés
3 gousses d'ail, pelées
5 oz de Tahini
4 oz de jus de citron
¾ tasse/185ml d'huile d'olive extra vierge
1 c. à thé de sel de mer
½ c. à thé de poudre de cumin
½ c. à thé de paprika ou sumac

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre les pois chiches, l'ail, le tahini, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel de mer et la poudre de cumin dans le récipient du mélangeur.
2. Sélectionner la vitesse PURÉE, mélanger jusqu'à consistance onctueuse, racler les parois du récipient durant le processus. Si le mélange est trop épais, ajouter un peu d'eau.
3. Transférer à la cuillère dans un bol de service et saupoudrer de paprika ou de sumac.
4. Servir avec du pain turc ou libanais frais.

TIP

Le sumac est une épice populaire du Moyen-Orient. Légèrement citronné, il a la couleur et la texture du paprika.

TREMPETTE MAROCAINE AUX FÈVES FAVA

Environ 2 tasses

INGRÉDIENTS

3 ½ tasses de fèves Fava, fraîches ou congelées
 1 gousse d'ail, pelée
 ¼ tasse de feuilles de menthe
 ¼ tasse de jus de citron
 2 c. à soupe d'eau froide
 1 c. à thé de poudre de cumin
 ½ c. à thé de sel de mer
 1 petit piment rouge, égrené et finement haché
 ¼ tasse/60 ml d'huile d'olive légère
 Pain turc pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre les fèves Fava dans une grande casserole d'eau bouillante. Baisser le feu et laisser mijoter jusqu'à tendres, environ 5 à 10 min. Bien égoutter et rafraîchir sous l'eau froide.
2. Peler les fèves Fava pour enlever la peau coriace.
3. Mettre les fèves Fava pelées, l'ail, les feuilles de menthe, le jus de citron, l'eau froide, le cumin, le sel, les piments forts et l'huile d'olive dans le récipient du mélangeur. Sélectionner la vitesse BLEND et mélanger jusqu'à consistance onctueuse, environ 1 min, en raclant les parois du récipient, si nécessaire.
4. Transférer à la cuillère dans un bol de service et servir avec du pain turc frais ou grillé.

PURÉE AUX FÈVES BLANCHES

4 portions

INGRÉDIENTS

2¼ tasses de fèves blanches sèches, trempées toute la nuit dans l'eau froide
 3 gousses d'ail, pelées
 4 tasses/1 litre de bouillon de légumes
 2 tiges de romarin frais
 4 tiges de thym frais
 1 tasse de bouillon de légumes en surplus
 Sel de mer et poivre fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Rincer les fèves trempées et mettre dans une casserole avec l'ail, le bouillon de légumes et les herbes.
2. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter à couvert de 1¼ à 1½ heure ou jusqu'à ce que les fèves soient tendres. Presque tout le bouillon devrait avoir été absorbé. Si le mélange devient trop sec, ajouter un peu d'eau. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Retirer les herbes et disposer. Ajouter la tasse de bouillon de légumes supplémentaire.
4. Transférer par portions les fèves et le liquide dans le récipient.
5. Sélectionner la vitesse BLEND et mélanger jusqu'à consistance onctueuse.
6. Transférer la purée de fèves dans la casserole et réchauffer. Saler et poivrer au goût.

NOTE

Cette purée de fèves est délicieuse en accompagnement avec du rosbif ou de l'agneau, ou nappée sur du pain au levain grillé.

VINAIGRETTE CÉSAR

Environ 1½ tasse

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe de moutarde de Dijon
2 c. à soupe de sauce Worcestershire
2 petites gousses d'ail
¼ tasse/60 ml de jus de citron
4 filets d'anchois
6 gouttes de sauce Tabasco
1 oeuf
Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu
¾ tasse/185 ml d'huile d'olive
Laitue romaine
Copeaux de parmesan, pour servir
Bacon émiétté, pour servir
Croûtons, pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre la moutarde, la sauce Worcestershire, l'ail, le jus de citron, les anchois, la sauce tabasco, l'oeuf, le sel et le poivre dans le récipient du mélangeur.
2. Sélectionner la vitesse BLEND, mélanger 20 sec ou jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
3. Pendant que le moteur tourne à vitesse BLEND, verser l'huile en filet par l'ouverture du bouchon-mesure, environ 1 minute.
4. Servir sur de la laitue romaine croustillante, des copeaux de parmesan, du bacon émiétté et des croûtons.

VINAIGRETTE ÉPICÉE À LA MOUTARDE

Environ 2 tasses

INGRÉDIENTS

1 tasse de mayonnaise aux oeufs entiers
½ tasse de crème sure
2 c. à soupe de vinaigre blanc
2 c. à soupe de moutarde en grains
1 gousse d'ail, hachée grossièrement
1 c. à thé de moutarde anglaise forte
Quelques gouttes de sauce Tabasco
Sel et poivre

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur.
2. Sélectionner la vitesse MIX et bien mélanger tous les ingrédients.
3. Servir la vinaigrette avec une salade de pommes de terre ou une salade verte.

CÔTES LEVÉES SUCRÉES AUX POMMES

4 portions

INGRÉDIENTS

- ¾ tasse/125 ml de jus de pomme
- 2 pommes vertes moyennes, pelées et coupées en cubes
- ¼ tasse/60 ml d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1 petit oignon rouge, haché
- ½ tasse de sucre brun, légèrement tassé
- 1 c. à thé de piment de Jamaïque moulu (Allspice)
- ½ c. à thé de gingembre moulu
- 1 c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre noir
- 1 kg (2¼ lb) de côtes levées ou de côtelettes de porc

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le jus de pomme, les cubes de pommes, l'huile d'olive, le jus de citron, l'oignon, le sucre brun, le Allspice, le gingembre, le sel et le poivre dans le récipient du mélangeur.
2. Sélectionner la vitesse élevée, mélanger de 40 à 60 sec ou jusqu'à consistance onctueuse.
3. Verser la marinade sur les côtes levées ou les côtelettes, couvrir et réfrigérer. Laisser mariner quelques heures.
4. Cuire le porc sur le barbecue ou au four à 200°C/400°F jusqu'à ce qu'il soit coloré et parfaitement cuit.

POULET TANDOORI

4 portions

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de yogourt nature
- 1 oignon, haché
- 3 gousses d'ail, pelées et hachées
- 2 c. à thé de poudre de cumin
- 2 c. à thé de poudre de coriandre
- 1 c. à thé de paprika
- Une pincée de poivre de cayenne
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 kg (2¼ lb) de morceaux de poulet, sans la peau

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le yogourt, l'oignon, l'ail, le cumin, la coriandre, le paprika, le poivre de cayenne, le sel et le jus de citron dans le récipient du mélangeur.
2. Sélectionner la vitesse BLEND et mélanger 20 à 30 sec ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés et onctueux.
3. Faire de petites fentes à la surface des morceaux de poulet pour laisser la marinade pénétrer. Verser la marinade sur le poulet, bien remuer, couvrir et réfrigérer quelques heures ou toute la nuit.
4. Cuire sur le barbecue ou le gril jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et coloré.

CUISSÉS DE POULET À LA NOIX DE COCO & CARI

Serves 4

INGRÉDIENTS

- ¼ tasse de pâte de cari
- ¾ tasse/165 ml de crème de coco
- 1 c. à soupe de sucre brun
- 1 c. à soupe de poudre de coriandre
- 2 c. à thé de curcuma
- 2 gousses d'ail, pelées
- 1 petit piment rouge, égrené et haché grossièrement
- 1 c. à thé de sel de mer
- 1 kg (2¼ lb) de cuisses de poulet

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre la pâte de cari, la crème de coco, le sucre brun, la coriandre, le curcuma, l'ail, le piment et le sel dans le récipient du mélangeur.
2. Sélectionner la vitesse moyenne, mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient finement hachés et bien mélangés.
3. Verser la marinade sur les cuisses de poulet, couvrir et réfrigérer quelques heures ou toute la nuit.
4. Cuire le poulet sur le barbecue ou au four très chaud jusqu'à ce qu'il soit cuit et bien coloré.

POTAGE AU CHOU-FLEUR & POIREAUX

Environ 4 à 6 portions

INGRÉDIENTS

- 1 c. à soupe de beurre
- 2 poireaux, finement tranchés
- 1 chou-fleur moyen, séparé en fleurons
- 3¾ tasses/875 ml de bouillon de boeuf
- ½ c. à thé de poivre blanc
- Sel de mer
- ½ tasse de fromage parmesan râpé

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter les poireaux et cuire à feu moyen 3 à 4 min ou jusqu'à ce que les poireaux soient ramollis.
2. Ajouter le chou-fleur, le bouillon et le poivre et porter à ébullition. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 20 à 25 min ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit ramolli.
3. Laisser le mélange refroidir et transférer par portions dans le récipient du mélangeur.
4. Hacher à la vitesse CHOP, puis mélanger à la vitesse BLEND jusqu'à consistance onctueuse.
5. Retourner le potage dans la casserole pour le réchauffer. Saler au goût.
6. Servir le potage saupoudré de fromage parmesan.

NOTE

Si le potage devient trop épais durant la cuisson ou le mélange, ajouter un peu de bouillon ou d'eau.

POTAGE ÉPICÉ À LA COURGE MUSQUÉE

4 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe d'huile
 1 gros oignon brun, haché
 2 gousses d'ail, écrasées
 1 c. à thé de poudre de cari
 4 tasses de courge musquée, pelée et hachée
 4 tasses/1 litre de bouillon de poulet
 Sel et poivre

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile, ajouter l'oignon, l'ail et la poudre de cari et faire sauter 4 à 5 min ou jusqu'à ce que l'oignon soit ramolli et la poudre de cari odorante.
2. Ajouter la courge musquée et le bouillon et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert 25 min ou jusqu'à ce que la courge soit ramollie.
3. Retirer du feu et laisser refroidir. Transférer par portions dans le récipient du mélangeur.
4. Hacher à la vitesse CHOP, puis mélanger à la vitesse BLEND jusqu'à consistance onctueuse.
5. Retourner le potage dans la casserole pour le réchauffer. Saler et poivrer.

CRÊPES AU RICOTTA & BLEUETS

6 à 8 portions

INGRÉDIENTS

3 oeufs, séparés
 200g de fromage ricotta
 ½ tasse/125 ml de lait
 ¾ tasse de farine tout usage
 1½ c. à thé de poudre à pâte
 2 c. à soupe de sucre granulé
 Beurre pour graisser
 Bleuets frais pour servir
 Sirop d'érable pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre les jaunes d'oeufs, la ricotta, le lait, la farine, la poudre à pâte et le sucre dans le récipient du mélangeur.
2. Sélectionner la vitesse BLEND et mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés, environ 10 à 15 min. Ne pas trop mélanger.
3. Monter les blancs d'oeufs en neige. Ajouter la ricotta et plier délicatement.
4. Réchauffer une poêle à frire à fond épais (ou plaque chauffante) à feu moyen. Beurrer légèrement.
5. Verser environ 2 c. à soupe du mélange dans la poêle et cuire jusqu'à ce que les crêpes soient dorées des deux côtés.
6. Servir avec des bleuets frais et du sirop d'érable.

GÂTEAU AU FROMAGE AVEC COULIS DE MANGUE & FRUITS DE LA PASSION

8 à 10 portions

INGRÉDIENTS

- 1¼ tasse de chapelure de biscuits graham (26 biscuits)
- 2½ c. à soupe de beurre fondu
- 1¼ tasse de fromage à la crème, coupé en cubes et ramolli
- 1 boîte de lait condensé sucré
- ½ tasse/125 ml de crème
- 1 c. à soupe de zeste de citron finement râpé
- ¼ tasse/60 ml de jus de citron frais

Coulis de mangue & fruits de la passion

INGRÉDIENTS

- 2-3 mangues fraîches et mures, pelées et hachées
- 2-3 c. à soupe de jus d'orange frais
- Pulpe de 3 fruits de la passion

Croûte de biscuits graham

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre les biscuits coupés en morceaux dans le récipient du mélangeur.
2. Sélectionner le réglage PULSE et pulser pour obtenir une chapelure.
3. Mettre la chapelure dans un bol, ajouter le beurre fondu et bien mélanger. Presser le mélange au fond et sur les côtés d'un moule à ressort graissé et tapissé de 8 po (20 cm). Réfrigérer jusqu'à très ferme.

Garniture

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le fromage à la crème, le lait condensé, la crème, le zeste et le jus de citron dans le récipient du mélangeur. Sélectionner la vitesse élevée et mélanger jusqu'à consistance onctueuse, environ 20 à 30 sec, sans trop mélanger.
2. Verser dans la croûte de biscuits graham, couvrir et réfrigérer au moins 24 heures avant de servir.

Coulis de mangue & fruits de la passion

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre les mangues et le jus d'orange dans le récipient propre du mélangeur. Sélectionner la vitesse BLEND, mélanger jusqu'à consistance onctueuse, verser dans une saucière et ajouter la pulpe de fruits de la passion.
2. Servir le gâteau au fromage avec le coulis de mangue et fruits de la passion.

NOTE

Si la purée de mangue est trop épaisse, ajouter un peu de jus d'orange.

RECETTES

SIROP BLANC

Environ 3 tasses

INGRÉDIENTS

3 tasses de sucre granulé
3 tasses/750 ml d'eau

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole à fond épais et cuire à feu très doux en remuant jusqu'à dissolution du sucre.
2. Augmenter le feu et laisser mijoter 10 minutes.
3. Retirer du feu et laisser refroidir complètement. Conserver au frais dans un contenant hermétique.

DAIQUIRI AUX FRUITS

2 portions

INGRÉDIENTS

1 tasse de fruits frais hachés
4 oz/125 ml de rhum blanc ou vodka
¼ tasse de sirop blanc
8 cubes de glace moyens

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur.
2. Sélectionner le réglage PULSE et pulser jusqu'à ce que la glace soit concassée.
3. Verser dans deux verres à cocktail et servir.

MOJITO

1 portion

INGRÉDIENTS

1 lime, pelée et coupée en 8 morceaux
8-10 feuilles de menthe verte
¼ tasse/80 ml de sirop blanc
2 oz de rhum blanc
8 cubes de glace moyens
1 tasse/250 ml de soda

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur.
2. Sélectionner le réglage PULSE et pulser jusqu'à ce que les ingrédients soient grossièrement hachés.
3. Verser dans un verre et servir immédiatement.

MARGARITA

2 portions

INGRÉDIENTS

2 oz/60 ml de tequila
1 oz/30 ml de liqueur d'orange (Triple Sec ou Cointreau)
1/3 tasse/80ml de jus de LIME frais
1 oz/30 ml de jus d'orange frais
2 c. à thé de sucre granulé
8 cubes de glace moyens

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre la tequila, la liqueur d'orange, les jus d'orange et de lime, le sucre et les cubes de glace dans le récipient du mélangeur.
2. Sélectionner le réglage PULSE et pulser jusqu'à ce que la glace soit concassée.
3. Servir dans 2 verres avec le rebord humecté de sel.

FIZZ À LA BANANE & AUX FRUITS DE LA PASSION

2 portions

INGRÉDIENTS

- 1 tasse/250 ml de jus d'ananas
- 1 banane, pelée et hachée
- 1 orange, sans pelure ni pépins et séparée en quartiers
- 2 c. à soupe de pulpe de fruits de la passion
- 1 tasse de soda froid

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le jus d'ananas, la banane et l'orange dans le récipient du mélangeur.
2. Sélectionner la vitesse moyenne et bien mélanger.
3. Ajouter la pulpe des fruits de la passion et le soda. Verser dans 2 verres à cocktail et servir.

MOCKTAIL AUX FRAISES & CANNEBERGES

2 portions

INGRÉDIENTS

- 6 fraises, équeutées
- 10 feuilles de menthe
- 6 cubes de glace moyens
- ½ tasse/125 ml de jus d'ananas
- ¼ tasse/60 ml de jus de canneberges
- Jus de ½ lime
- ½ tasse/125 ml de limonade

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre les fraises, les feuilles de menthe, les cubes de glace et les jus d'ananas, de canneberges et de lime dans le récipient du mélangeur.
2. Hacher à la vitesse CHOP, puis mélanger à la vitesse BLEND jusqu'à ce que les fraises et les feuilles de menthe soient finement hachées.
3. Verser dans 2 verres et recouvrir de limonade. Servir immédiatement.

FRAPPÉ AU CANTALOUPE & ANANAS

2 portions

INGRÉDIENTS

- 1 tasse/250ml de cantaloup haché
- 1 tasse/250ml de morceaux d'ananas frais
- 1 tasse/250ml de jus d'ananas
- 1 tasse de petits cubes de glace
- Feuilles de menthe pour décorer

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le cantaloup, les morceaux d'ananas, le jus d'ananas et les cubes de glace dans le récipient du mélangeur.
2. Sélectionner le réglage PULSE et pulser jusqu'à ce que la glace soit concassée et le mélange, onctueux et épais.
3. Verser dans 2 verres, décorer de feuilles de menthe et servir.

FRAPPÉ À LA FRAMBOISE, ORANGE & POIRE

2 portions

INGRÉDIENTS

- 1 tasse/250 ml de framboises congelées et dégelées
- 1 tasse/250 ml de jus d'orange frais
- 1 poire mure, pelée, dénoyautée et hachée
- 1 tasse de petits cubes de glace

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur.
2. Sélectionner la vitesse PURÉE et mélanger jusqu'à consistance onctueuse.
3. Verser dans 2 verres et servir immédiatement.

SMOOTHIE À LA BANANE

2 portions

INGRÉDIENTS

2 bananes mûres, pelées et hachées
1 tasse de yogourt nature ou à la vanille
1 tasse/250 ml de lait
¼ tasse de miel

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre la banane, le yogourt, le lait et le miel dans le récipient du mélangeur.
2. Hacher à la vitesse CHOP, puis bien mélanger à la vitesse BLEND.
3. Verser dans 2 verres et servir immédiatement.

TRUC

Pour un smoothie plus épais et plus crémeux, ajouter une cuillerée de crème glacée légère à la vanille ou 5 à 6 cubes de glace.

FRAPPÉ À L'ESPRESSO & AU LAIT MALTÉ

2 portions

INGRÉDIENTS

1 tasse/250 ml de lait
½ tasse/125 ml de café espresso très fort
1 c. à soupe de poudre de lait malté
1 tasse de crème glacée à la vanille
1 tasse de petits ou moyens cubes de glace

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur.
2. Hacher à la vitesse CHOP, puis mélanger à la vitesse BLEND jusqu'à ce que la glace soit concassée.
3. Verser dans 2 verres et servir.

LAIT FRAPPÉ AUX FRAISES & FRUITS DE LA PASSION

2 portions

INGRÉDIENTS

1 chopine de fraises, équeutées
2 tasses/500 ml de lait
4 cuillerées de crème glacée à la vanille ou aux fruits de la passion
2 c.à soupe de garniture aux fraises
Pulpe de 4 fruits de la passion

MARCHE À SUIVRE

1. Mettres les fraises, le lait, la crème glacée et la garniture dans le récipient du mélangeur.
2. Hacher à la vitesse CHOP, puis mélanger à la vitesse BLEND jusqu'à homogénéité. Retirer le récipient du socle motorisé.
3. Ajouter la pulpe de fruits de la passion.
4. Verser dans 2 verres et servir immédiatement.

LAIT FRAPPÉ AU CHOCOLAT MALTÉ

2 portions

INGRÉDIENTS

2 tasses/500 ml de lait, très froid
¼ tasse de poudre de lait malté
½ tasse/80 ml de garniture ou sauce au caramel
2 cuillerées de crème glacée à la vanille
2 cuillerées de crème glacée au chocolat
Copeaux de chocolat pour garnir

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le lait, la poudre de lait malté, la garniture au caramel et la crème glacée à la vanille dans le récipient du mélangeur.
2. Sélectionner la vitesse BLEND et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène et mousseux.
3. Verser dans 2 verres, recouvrir de crème glacée au chocolat et de copeaux de chocolat.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>