

**Gebrauchsanleitung
und Rezept-Ideen**

**Mode d'emploi
et recettes**

Instructions and recipes

Solis
OF SWITZERLAND

FOAMER

Typ/Type 826

3 in 1

Milchschaum +

Desserts +

Cremige Saucen

Mit integrierter Beheizung und
automatischer Abschaltfunktion.

Mousse de lait +

Desserts +

Sauces crémeuses

Avec chauffage intégré et
fonction d'arrêt automatique.

Milk foam +

Desserts +

Creamy Sauces

With integrated heater
and automatic shut-off.



Inhaltsverzeichnis

Bildlegende..... Seite 3

Bedienungsanleitung Seite 4

Sicherheitshinweise..... Seite 6

Pflege und Reinigung..... Seite 8

Milchschaumrezepte..... Seite 9

Saucenrezepte Seite 11

Elegante Desserts..... Seite 17

Table des matières

Légende d'image Page 3

Mode d'emploi Page 23

Consignes de sécurité importantes..... Page 25

Instructions d'entretien et de nettoyage..... Page 27

Recettes de mousses de lait..... Page 28

Recettes de sauces Page 30

Desserts élégants Page 36

Table of contents

Picture legend Side 3

Operating instructions..... Side 41

Important safety instructions..... Side 43

Care and cleaning instructions Side 44

Froth Whip: Recipes Classic..... Side 46

Sauce Whip: Recipes Classic Sauces Side 48

Elegant Custards..... Side 52

Ihren Solis Foamer kennenlernen

Familiarisez-vous avec votre Foamer

Familiarization with your Foamer



- | | | |
|------------------|-----------------------|------------------|
| 1 Schaumbehälter | 1 Réservoir à mousse | 1 Pitcher |
| 2 Gerätesockel | 2 Socle de l'appareil | 2 Base unit |
| 3 Schaumflügel | 3 Batteur à mousse | 3 Froth Whip |
| 4 Saucenflügel | 4 Ailettes à sauce | 4 Sauce Whip |
| 5 Antriebswelle | 5 Axe prémonté | 5 Shaft assembly |

Bedienungsanleitung

Vor der ersten Verwendung:

Reinigen Sie den Schaumbehälter und den Schaumflügel mit etwas warmem Spülwasser. Spülen Sie diese Geräteteile danach mit kaltem Wasser und trocknen Sie sie ab.

Den Foamer verwenden

1 Halten Sie den Schaumflügel am oberen Handgriff fest und führen Sie die Unterseite des Schaumflügels vorsichtig nach unten, bis der Schaumflügel einrastet.

Drehen Sie den Schaumflügel dabei eventuell etwas.

2 Stellen Sie den Gerätesockel auf einen trockenen Tresen oder Tisch und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Setzen Sie den Schaumbehälter auf den Gerätesockel, so dass die Kontakte in die entsprechenden Öffnungen im Gerätesockel gleiten.

3 Giessen Sie die gewünschte Menge gekühlte Milch in den Schaumbehälter. Sie können Magermilch, fettreduzierte Milch oder Vollmilch verwenden. Messen Sie die gewünschte Menge mit einem Messbecher oder verwenden Sie die Flüssigkeitsstand-Markierungen an der Rückseite des Schaumbehälters als Anhaltspunkt.

Wichtig: Sie können mindestens $\frac{1}{2}$ und höchstens $1\frac{1}{2}$ Tassen Milch aufschäumen. Volumen und Beschaffenheit des Schaums hängen von der Art und Menge der Milch und der Aromastoffe ab.

Der Foamer erzeugt das grösste Volumen von üppigen und dickem Schaum, wenn Sie kalte Magermilch verwenden. Fettreduzierte Milch (1% bis 2% Fett) und Vollmilch sind ebenfalls gut geeignet.

Allerdings erhält der Schaum durch den höheren Fettanteil eine etwas andere Beschaffenheit und weniger Volumen.

Für Schaumkronen zu Kaffee oder Desserts erhalten Sie aus $\frac{1}{2}$ Tasse Magermilch etwa 1 bis 2 Portionen. Aus 1 Tasse Milch erhalten Sie etwa 4 Portionen und $1\frac{1}{2}$ Tassen liefern etwa 6 Portionen.



4 Setzen Sie den Deckel auf den Schaumbehälter. Die RUN-Markierung muss dabei über dem Ausguss des Behälters liegen. Drücken Sie dann den Deckel nach unten und schalten Sie das Gerät ein. Der Startknopf befindet sich am Gerätesockel.

5 Wenn Sie aromatisierten Schaum, Schaumgetränke, Dessertsaucen oder Desserts herstellen wollen, dann können Sie Sirup, Pulver, Zucker oder Süsstoffe, aromatisierte Kaffeeweisser oder Liköre in die Milch geben.

Drücken Sie die Vorderseite des Deckels mit einer Hand nach unten und heben Sie mit der anderen Hand den Deckel der Aromaöffnung in der Mitte des Schaumbehälterdeckels nach oben. Nachdem das Gerät etwa $1\frac{1}{2}$ bis 2 Minuten gearbeitet hat oder wenn der Schaumbehälter sich erwärmt, geben Sie die gewünschten Aromastoffe in den Schaumbehälter und verschliessen die Aromaöffnung wieder.

6 Nachdem der Durchlauf aus Heizen und Aufschäumen beendet ist (etwa 3 Minuten), schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Sie können den Durchlauf aus Heizen und Aufschäumen jederzeit anhalten. Nehmen Sie den Schaumbehälter dazu einfach vom Gerätesockel herunter.

Warten Sie bis zu 1 Minute, bis sich die heisse Milch abgesetzt hat. Drehen Sie danach den Schaumbehälterdeckel in die POUR-Stellung und giessen Sie die gewünschte Menge heisse Milch für Cappuccinos, Milch-Drinks oder andere Getränke-Spezialitäten aus. Die unten abgesetzte flüssige Milch ist stets heisser als der Schaum. Wenn Sie Milch für Kinder aufschäumen, dann warten Sie vor dem Servieren, bis die heisse Milch etwas abgekühlt ist, oder nehmen Sie den Schaumbehälter etwas früher vom Gerätesockel herunter.

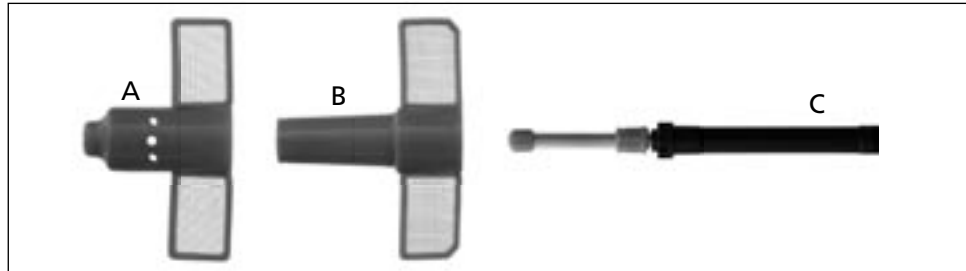
7 Drehen Sie den Deckel über die POUR-Stellung hinaus und nehmen Sie ihn vom Schaumbehälter ab. Nehmen Sie den aussergewöhnlich üppigen und dicken Schaum mit dem Löffel aus dem Schaumbehälter heraus. Sie können



den Schaumbehälter nach Wunsch vom Gerätesockel abnehmen und zum Servieren auf den Tisch stellen.

8 Reinigen Sie Ihren Schaumbehälter nach der Verwendung. Arbeiten Sie dazu nach der Pflege- und Reinigungsanleitung. Denken Sie daran, den Schaumbehälter vor der nächsten Verwendung mit kaltem Wasser auszuspülen.

Montage



Um den gewünschten Flügel zu montieren halten Sie den unteren Teil des Schaftes (C) mit einer Hand, mit der anderen Hand führen Sie anschliessend den unteren Flügel (B) über den Knopf auf den Schaft und pressen

ACHTUNG: Verwenden Sie nur Flüssigkeiten zum Aufschäumen und geben Sie Pulvermischungen nur zum Aromatisieren dazu. Feste Nahrungsmittel können den Schaumflügel beschädigen und dürfen bei der Arbeit mit dem Foamer nicht verwendet werden.

Das Gerät eignet sich nur zur Verwendung im Haushalt.

ihn fest in die Führung. Dann führen Sie den oberen Flügel (A) über den Knopf auf den Schaft. Pressen Sie ihn anschliessend gegen den unteren Flügel (B) bis er einrastet.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets einige elementare Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden. Um eine Gefährdung durch Feuer, Elektrizität und/oder andere Verletzungen von Personen zu vermeiden, lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes unbedingt alle Anleitungen sorgfältig durch.

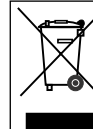
- Lesen Sie alle Anleitungen.
- Niemals heisse Oberflächen des Gerätes berühren. Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Geräteteilen an.
- Niemals das Netzkabel, den Netzstecker, den Gerätesockel oder den Schaumbehälter in Wasser eintauchen, mit Flüssigkeiten übergießen oder auf nasse Oberflächen stellen, um eine Gefährdung

durch Feuer, Elektrizität und Verletzungen zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät nur auf trockenen, festen und stabilen Arbeitsflächen auf. Wenn eine Flüssigkeit in den Gerätesockel oder die Heizung des Schaumbehälters eingedrungen ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät danach von einer Fachwerkstatt überprüfen.

- Kinder müssen bei der Handhabung von Elektrogeräten stets sorgfältig beaufsichtigt werden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Bauteile abnehmen oder einsetzen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Niemals das Gerät einschalten oder Milch oder andere Flüssigkeiten in den Schaumbehälter (Froth Whip™) giessen, wenn der Schaum- oder Saucenflügel nicht eingesetzt ist.
- Niemals das Gerät ohne eine geeignete Flüssigkeit im Schaumbehälter einschalten. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden. Geeignete Flüssigkeiten können Milch, Wasser oder anderes sein.
- Verwenden Sie nur Zubehöre und Bauteile, die vom Hersteller für das Gerät empfohlen werden, um eine Gefährdung durch Feuer oder Elektrizität und Verletzungen von Personen zu vermeiden.
- Niemals das Gerät in die Nähe von starken Wärmequellen (Elektro- oder Gasheizungen, Ofen) stellen.
- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät mit einem nur kurzen Netzkabel ausgerüstet. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Tischkante oder die Tresenkante herunterhängt. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Wandsteckdose auf und schliessen Sie das Gerät dort direkt an. Halten Sie das Kabel fern von heissen Oberflächen.
- Niemals das Gerät an die Steckdose anschliessen, wenn das Netzkabel, der Stecker oder das Gerät beschädigt ist, um eine Gefährdung durch Feuer, Elektrizität und Verletzungen zu vermeiden. Das Gerät ist voraussichtlich beschädigt,

- wenn das Gehäuse beschädigt ist, wenn das Gerät nicht mehr erwartungsgemäss arbeitet oder wenn eine Flüssigkeit in den Gerätesockel gelangt ist. Ziehen Sie in diesem Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt oder vom Hersteller reparieren.
- Niemals Arbeiten am Gerät durchführen, die in diesen Anleitungen nicht beschrieben werden. Versuchen Sie niemals, den Gerätesockel zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren.
- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät niemals im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in diesen Anleitungen beschriebenen, vorgesehenen Zweck.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schaumbehälter des Gerätes richtig zusammengebaut ist und richtig auf dem Gerätesockel steht, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Halten Sie den Deckel stets geschlossen, wenn Sie das Gerät einschalten. Halten Sie niemals die Hand oder andere Gegenstände in den Schaumbehälter, wenn der Schaumbehälter auf dem Gerätesockel steht.
- Beim Öffnen des Deckels kann Dampf austreten. Halten Sie beim Öffnen des Deckels niemals Ihr Gesicht, Ihre Hände oder wärmeempfindliche Gegenstände über das Gerät.
- **WARNUNG:** Die erhitzte Milch ist heisser als der Schaum. Wenn Sie für Kinder aufschäumen, dann warten Sie bis die Milch etwas abgekühlt ist. Nippen Sie zuerst vorsichtig daran.

Bewahren Sie diese Anleitungen sorgfältig auf.



Entsorgung

In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2002/96/EG für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (EEAG) bringen Sie bitte Ihr Gerät am Ende der Lebensdauer zur Entsorgung und zum Schutz der Umwelt zu einer Sammelstelle für Elektrogeräte.

D Pflege- und Reinigungsanleitung

Nach jeder Verwendung müssen Sie das Gerät unbedingt sorgfältig reinigen. Spülen Sie den Schaumbehälter jedes Mal mit kaltem Wasser aus, bevor Sie das Gerät verwenden. Beachten Sie ausserdem folgende Hinweise:

Reinigung des Gerätesockels

- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Feuchten Sie ein Tuch mit warmem Wasser an und wischen Sie das Gerät damit ab. Trocknen Sie das Gerät danach ab. Lassen Sie keine Flüssigkeiten in den Gerätesockel laufen.

Pflege des Schaumbehälters und der Schaumflügel

- Reinigen Sie den Schaumbehälter niemals in der Geschirrspülmaschine!
- Giessen Sie sofort nach der Verwendung etwas warmes Wasser in den Schaumbehälter, um Rückstände aufzuweichen. Das Wasser verhindert, dass sich Rückstände von Milch und Aromastoffen an der Antihaft-Beschichtung ansammeln und festtrocknen. Dadurch wird die Reinigung erleichtert.
- Reinigen Sie den Schaumbehälter, Schaumflügel und die Deckel des Schaumbehälters und der Aromaöffnung (Flavor Hatch™) vorsichtig mit warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie dazu ein Tuch oder einen Spülschwamm, die für Teflon oder Antihaft-Beschichtungen geeignet sind. Spülen Sie die Geräteteile danach aus und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.
- Die Bodenplatte des Schaumbehälters muss besonders vorsichtig gereinigt und getrocknet werden, damit die Antihaft-Beschichtung nicht beschädigt wird.
- **ACHTUNG:** Verwenden Sie nur Putzschwämme, die für Antihaft-Beschichtungen geeignet sind. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, metallene Topf-

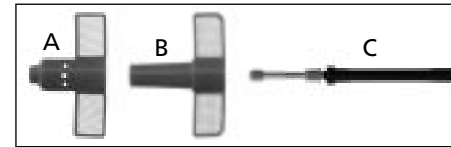
reiniger oder ähnliche Reinigungshilfen mit harten Oberflächen aus Kunststoffen oder Metall.

- Spülen Sie den Foamer vor jedem Durchlauf zuerst mit kaltem Wasser aus, auch zwischen den einzelnen Durchläufen, wenn Sie mehrere Portionen nacheinander aufschäumen. Sie garantieren dadurch eine angemessene Funktion.
- Hin und wieder sollten Sie den Foamer zur Reinigung mit 1½ Tassen Wasser und einem Tropfen Spülmittel füllen und anschliessend das Gerät einschalten.
- Achten Sie bei der Reinigung besonders sorgfältig auf die kleinen Geräteteile, wie den Deckel der Aromaöffnung. Achten Sie darauf, dass Sie diese Teile nicht mit dem Spülwasser wegschütten, eventuell verlieren oder versehentlich in den Müll werfen.
- **Bitte beachten:** Das Gerät vor jedem Aufschäumen von Milch mit kaltem Wasser spülen und trocknen.

WARNUNG: Gefährdung durch Feuer und Elektrizität. Niemals den Gerätesockel öffnen. Das Blitz-Symbol weist auf gefährliche elektrische Spannung hin. Das Ausrufezeichen weist auf allgemeine Gefahrenstellen hin. Beachten Sie dazu unbedingt die Anleitungen in diesem Heft.

WARNUNG: Entfernen Sie niemals Bauteile des Gerätesockels. Dazu gehört besonders die Bodenabdeckung. Zerlegen Sie niemals die Heizung des Schaumbehälters. Um eine Gefährdung durch Feuer und/oder Elektrizität oder Verletzungen von Personen zu vermeiden, darf das Gerät nur von dafür autorisiertem Fachpersonal geöffnet und repariert werden.

Reinigung



1. Um den Flügel zu reinigen halten Sie den unteren Flügel (B) mit einer Hand, und mit der anderen Hand ziehen Sie

den oberen Flügel (A) ab. Danach ziehen Sie den Schaft (C) aus dem unteren Flügel (B).

2. Waschen Sie die drei Teile in warmem Seifenwasser mittels einem Schwamm. Trocknen Sie die Teile anschliessend mit einem Lappen.
3. Für die Montage gehen Sie vor gemäss der Instruktion „Montage“ s. Seite 6.

Rezepte

Milchschaum-Rezepte

Aromatisierter Milchschaum (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*
Milchschaumsirupe,
aromatisierte Lebensmittelpulver**,
Zucker oder Süßstoff.

Die Milch wird im Foamer nach der Bedienungsanleitung auf den Seiten 4 bis 5 erwärmt und aufgeschlagen, bis sich Schaum gebildet hat und sich der Schaumbehälter warm anfühlt (etwa 1½ bis 2 Minuten). Während das Gerät arbeitet, halten Sie den Schaumbehälterdeckel fest und nehmen den Deckel der Aromaöffnung ab. Geben Sie die gewünschte Menge (nach Geschmack) aromatisierten Sirup, Lebensmittelpulver oder Süsstoff durch die Aromaöffnung und verschliessen Sie die Aromaöffnung danach wieder. Nachdem der Foamer automatisch angehalten hat, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und geben den Schaum mit dem Löffel auf Ihr Lieblingsgetränk oder Dessert.

*Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

**Als Getränkepulver können Sie Milchgetränkepulver, Ovomaltine, Cappuccino, Schokolade, Mokka oder Kokos einrühren; für heisse oder kalte Getränke.

Klassischer Milchschaum (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

Die Milch nach der Bedienungsanleitung auf den Seiten 4 bis 6 erwärmen und aufschäumen. Nachdem Sie den Startknopf gedrückt haben, wird ein köstlicher üppiger Schaum erzeugt. Das Gerät arbeitet auch unbeaufsichtigt und schaltet sich automatisch ab.

*Sie können auch Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

D Espresso mit Milch (1 oder 2 Portionen)

Wenn Sie gesüßten Kaffee schätzen, dann geben Sie Irish Cream oder andere geeignete aromatisierte Sirupe, Zucker oder Süßstoff dazu.

1 Tasse Magermilch,
fettarme oder fettreduzierte Milch*
1 Tasse zu etwa $\frac{2}{3}$ gefüllt mit heissem Espresso oder starkem heissem Kaffee
2 Esslöffel Irish-Cream-Sirup (nach Wunsch)

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Klassischer Milchschaum“, bis sich Schaum gebildet hat und der Schaumbehälter sich warm anfühlt. Während das Gerät noch arbeitet, giessen Sie den Espresso oder starken Kaffee und den Sirup durch die Aromaöffnung. Sobald die Zutaten gemischt sind, heben Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter. Nehmen Sie den Schaumbehälterdeckel ab und giessen Sie die Mischung in 1 bis 2 grosse Becher.
*Sie können auch Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Samtweiche heisse Schokolade (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch,
fettarme oder fettreduzierte Milch*
2 einzelne Servierpäckchen für heisse Kakao-Mischung oder 3 bis 4 Esslöffel Schokoladensirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“. Giessen Sie die Mischung in 1 oder 2 grosse Becher.
*Sie können auch Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Mokka-Wunder (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch,
fettarme oder fettreduzierte Milch*
1 Esslöffel Karamellsirup oder Karamellsoße
2 Teelöffel Instant-Kaffeepulver
2 Esslöffel Schokoladensirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“. Sobald sich der Schaumbehälter warm anfühlt, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie Karamell, Kaffeepulver und Schokoladensirup in den Milchschaum. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter wieder auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und giessen die Mischung in 2 grosse Becher.
*Sie können auch Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Rays Chai (1 Portion) Süsslicher Tee

2 Teelöffel Teepulver (gesüßter Instant-Tee oder nach Belieben gezuckert)
Jeweils $\frac{1}{8}$ Teelöffel gemahlene Gewürznelke, Muskatnuss und Zimt
4 oder 5 geschälte Kardamomkerne oder ca. $\frac{1}{16}$ Teelöffel gemahlener Kardamom
1 Tasse Magermilch
1 Esslöffel fein gehackter kandierter Ingwer oder Ingwer-Marmelade
1 lange Zimtstange

Mischen Sie Teepulver, Gewürznelke, Muskatnuss, Zimt und Kardamom in einem kleinen Behälter. Erwärmen Sie die Milch im Foamer und sobald der Schaumbehälter warm ist, nehmen Sie ihn vom Ge-

rätesockel herunter und entfernen Sie den Deckel. Geben Sie die Teemischung in den Schaumbehälter und setzen Sie den Deckel wieder auf. Den Schaumbehälter auf den Gerätesockel setzen und „Start“ drücken. Sobald die Zutaten miteinander vermengt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Sockel und giessen die Mischung in einen grösseren Becher. Geben Sie den kandierten Ingwer oder Marmelade und die Zimtstange oder Zimtpulver dazu und vermengen es miteinander.
Sie können anstelle der fettreduzierten Milch auch Vollmilch verwenden. Dadurch wird die Mischung etwas cremiger, jedoch nicht so schaumig.

Saucenrezepte

Traditionelle Sauce Hollandaise (etwa $\frac{3}{4}$ Tasse)

Zutaten
 $\frac{1}{2}$ Tasse (ca. 125 g) Butter
2 grosse Eigelbe
2 Esslöffel Wasser
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Esslöffel Dijon-Senf

Zubereitung

1. Lassen Sie die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze (oder Mikrowellenherd ca. 35-45 Sek.) schmelzen und rühren Sie sie um, bis alles gleichmässig flüssig ist. Damit die Butter abkühlt, stellen Sie sie für 2-3 Minuten in den Kühlschrank.
2. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Eigelb, Wasser, Zitronensaft und Senf in den Krug. Schliessen Sie diesen mit dem Deckel und schalten Sie das Gerät ein. Halten Sie die geschmolzene Butter bereit.
3. Nach ca. 10 Sekunden nehmen Sie bei laufendem Gerät den Deckel der Aromaöffnung ab und geben Sie ca. die Hälfte der Butter langsam durch die Öffnung in den

Krug, schliessen den Deckel wieder (nicht einrasten) und warten 5 Sekunden.
4. Giessen Sie danach den Rest der Butter (gleich wie vorher) in den Krug und schliessen Sie den Aromadeckel danach wieder.
5. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden zu verhindern. Geben Sie die Sauce dann in eine Schüssel und kratzen Sie mit dem Gummischaber die am Krug anhaftenden Reste aus; rühren Sie die Sauce dann weiter.
6. Sie können die Sauce kalt, warm oder heiss verwenden. Beachten Sie jedoch bei kaltem Gebrauch, die Sauce luftdicht zu verschliessen. So bleibt sie bis zu 3 Tagen frisch. Wenn Sie die Sauce kalt servieren wollen, decken Sie die Sauce luftdicht ab und stellen diese in den Kühlschrank, wo sie bis zu 3 Tagen aufbewahrt werden kann.

Curry-Sauce (ca. 1 Tasse)

Eine geschmackvolle Sauce für Hähnchen, Lamm, Shrimps und Reis.

Zutaten
1 bis 2 Teelöffel Curry-Pulver (nach belieben)
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel klein geraffelter Ingwer
 $\frac{1}{8}$ Teelöffel weisser Pfeffer
1 Teelöffel Zwiebelpulver

Zubereitung

Bereiten Sie 1 Portion „Weisse Sauce“ (Mengen für die etwas dickere Sauce) zu und geben Sie Curry-Pulver, Ingwer, Pfeffer und Zwiebelpulver zusammen mit dem Mehl oder der Stärke dazu.

Sauce Bernaise (ca. 1 Tasse)

Zutaten

- 2 Esslöffel gehackte Schalotten
- 2 Esslöffel Weissweinessig
- 2 Esslöffel Wasser
- 1 Teelöffel gehackter frischer Estragon oder ½ Teelöffel getrockneter Estragon
- ½ Tasse (125 g) Butter
- 2 grosse Eigelbe
- 1 Esslöffel Weissweinessig
- 2 Esslöffel Wasser
- 1 Esslöffel Dijon-Senf

Zubereitung

1. Geben Sie die Schalotten mit 2 Esslöffeln Essig, 2 Esslöffeln Wasser und Estragon in eine mittelgrosse Pfanne und braten Sie die Zutaten bei grosser Hitze an, bis die Flüssigkeit verdampft ist, und nehmen Sie dann die Schalotten vom Herd.
2. Lassen Sie die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze (oder Mikrowellenherd ca. 35-45 Sek.) verschmelzen und rühren Sie sie um, bis alles gleichmässig flüssig ist. Damit die Butter abkühlt, stellen Sie sie für 2-3 Minuten in den Kühlschrank.
3. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Eigelb, Wasser, Essig und Senf in den Krug. Halten Sie die geschmolzene Butter im Messbecher bereit; geben Sie die Butter aber noch nicht zu der Mischung. Setzen Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.
4. Nach 10 Sekunden nehmen Sie bei laufendem Gerät den Aromadeckel und giessen dann ca. die Hälfte der geschmolzenen Butter langsam durch die Öffnung in den Krug. Schliessen Sie danach den Aromadeckel wieder, ohne diesen einzurasten, und warten Sie ca. 5 Sekunden.
5. Den Rest der Butter giessen Sie auf dieselbe Weise wie vorher in den Krug und schliessen den Aromadeckel wieder.
6. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, so dass nichts anbrennen kann.

7. Geben Sie danach die Sauce mit dem Gummischaber in eine Schüssel und vermengen Sie die Schalotten mit der Sauce.
8. Sie können die Sauce heiss, warm oder kalt servieren. Falls Sie die Sauce kalt servieren, decken Sie sie luftdicht ab, bevor sie in den Kühlschrank gestellt wird.

Dijon –Mayonnaise (ca. 1 Tasse)

Aufgekochte Mayonnaise, köstlich und cremig im Geschmack.

Zutaten

- 1 großes Eigelb
- 1 Esslöffel Weissweinessig oder Zitronensaft
- 1 Esslöffel Dijon-Senf
- 1 Esslöffel Wasser
- 1 Tasse Salatöl (Olive, Nuss oder Sesam)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Eigelb, Wasser, Essig oder Zitronensaft und Senf in den Krug. Setzen Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.
2. Nehmen Sie bei laufendem Gerät den Aromadeckel ab und giessen Sie das Öl langsam durch die Öffnung in den Krug. Schliessen sie danach den Aromadeckel wieder.
3. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und geben die Mayonnaise mit einem hitzebeständigen Gummischaber in eine Schüssel. Würzen Sie nach Belieben mit Salz und Pfeffer.
4. Sie können die Mayonnaise heiss, warm oder kalt servieren. Falls Sie die Sauce kalt servieren, decken Sie sie luftdicht ab, bevor sie in den Kühlschrank gestellt wird. Sie können die Mayonnaise bis zu zwei Wochen aufbewahren.

Meerrettich-Sauce (ca. 1 Tasse)

Eine würzige Meerrettich-Sauce, die sich zu einem gegrillten Beefsteak oder zu heissen Roastbeef-Scheiben, Lamm oder Schinken geniessen lässt.

Zutaten

- ¼ Teelöffel Senfpulver
- ⅓ Tasse kochfertig vorbereiteter Meerrettich (klein gehackt oder Paste)

Zubereitung

1. Bereiten Sie 1 Portion „Weisse Sauce“ zu und geben Sie den Senf mit der Hälfte des Meerrettichs dazu. Verschiessen Sie den Krug mit dem Deckel, schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es während ca. 30 Sekunden arbeiten.
2. Nehmen Sie den Krug vom Gerät, öffnen Sie den Deckel und geben Sie ungefähr die Hälfte des Meerrettichs dazu. Setzen Sie den Krug wieder auf das Gerät, drücken Sie die Saucenflügel herunter, geben den Deckel wieder auf den Krug, und starten Sie das Gerät. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis sich die Saucenflügel frei drehen.
3. Wiederholen Sie Schritt 2 mit der zweiten Hälfte Meerrettich.
4. Gleich nachdem sich das Gerät automatisch ausschaltet, entfernen Sie den Krug und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber ca. 30 Sekunden lang, so dass am Boden nichts anbrennt. Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

Weisse Sauce (ca. 1 Tasse)

Die „Weisse Sauce“ bildet eine schmackhafte Basis für Souffles, Cremesuppen, Milch-Saucen, aromatisierte Saucen und zum Mischen mit gekochtem Gemüse. Wenn Sie eine weiße Sauce oder Creme-Sauce als Teil eines Rezeptes machen, dann können Sie zusammen mit der Stärke und Flüssigkeit auch Zucker und andere schnell lösliche Zutaten wie Gelatine dazu geben.

Zutaten

- 1 Tasse fettarme Milch (oder Vollmilch für eine cremigere Konsistenz)
 - Weizenmehl, Weizenstärke oder Kartoffelmehl
 - 1 bis 2 Esslöffel Butter, in kleine Würfelchen geschnitten
 - Salz und Pfeffer
- Für dünne Saucen:**
- 1 Esslöffel Mehl oder
 - 2 Teelöffel Weizenstärke oder Kartoffelmehl.
- Für etwas dickere Saucen:**
- 2 Esslöffel Mehl oder
 - 1 Esslöffel Weizenstärke oder Kartoffelmehl.
- Für dicke Saucen:**
- 3 Esslöffel Mehl oder
 - 2 Esslöffel Weizenstärke oder Kartoffelmehl.

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Milch und Mehl in den Krug. Fassen Sie den Saucenflügel oben und drehen Sie ihn in beide Richtungen, bis sich der Saucenflügel leicht durch die Mischung bewegen lässt und Mehl oder Stärke und Milch gut verteilt sind. Drücken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.
2. Sobald der Krug nach ca. 1 Minute warm ist, nehmen Sie diesen vom Gerät. Nehmen Sie den Deckel vom Krug, geben die Butterstücke dazu und setzen den Krug wieder auf das Gerät. Drücken Sie den Saucenflügel nach unten, setzen Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.
3. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber ca. 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, damit nichts anbrennt.
4. Geben Sie die Sauce in eine Schüssel, und würzen Sie nach Belieben mit Salz und Pfeffer.

Sauce "Alfredo" (ca. 1 Tasse)

Eine geschmackvolle Pasta-Sauce.

Zutaten

- ½ Tasse (125 g) Butter
- ¾ Tassen halb-und-halb (Sahne/Milch)
- ½ Tasse geriebener Parmesankäse
- 2 Teelöffel Zwiebelpulver
- ½ Esslöffel Worcestershire Sauce
- 1-2 Teelöffel weisser Pfeffer
- 5 Esslöffel saure Sahne

Zubereitung

1. Lassen Sie die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze (oder Mikrowellenherd ca. 35-45 Sek.) schmelzen und rühren Sie sie um, bis alles gleichmässig flüssig ist. Damit die Butter abkühlt, stellen Sie sie für 2-3 Minuten in den Kühlschrank.
2. Geben Sie die saure Sahne in eine Rührschüssel.
3. Setzen Sie den Saucenflügel im Krug ein und geben Sie halb-und-halb, Parmesankäse, Worcestershire Sauce, Zwiebelpulver und Pfeffer dazu. Mischen Sie die Zutaten durch. Verschiessen Sie den Krug mit dem Deckel und schalten Sie das Gerät ein. Halten Sie die geschmolzene Butter im Messbecher bereit.
4. Nach ungefähr 50 - 60 Sekunden nehmen Sie bei laufendem Gerät den Aromadeckel ab. Giessen Sie dann die Butter langsam durch die Öffnung in den Krug und schliessen Sie den Aromadeckel danach gleich wieder.
5. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber ca. eine halbe Minute kräftig, so dass am Boden nichts anbrennt.
6. Giessen Sie danach die Sauce in die Rührschüssel und geben Sie die saure Sahne dazu und mischen die Zutaten gut durch.

Sauce Béchamel (ca. 1 Tasse)

Eine hervorragende Sauce für verschiedene Gemüse-Sorten oder zu pochierter oder kurzgebratener Hähnchenbrust oder gegrilltem Fisch.

Zutaten

- 1 Tasse gehackte Zwiebel
- 2 Esslöffel Butter
- ½ Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- ½ Tasse fettarme Milch oder Vollmilch
- ½ Tasse Schlagsahne
- 2 Esslöffel Weizenmehl oder
- 1 Esslöffel Weizenstärke oder Kartoffelmehl
- 2 Esslöffel geriebener Gruyère-Käse
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Braten Sie die Zwiebeln in der Butter in einer mittelgrossen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun an (etwa 7 bis 8 Minuten). Geben Sie die Muskatnuss dazu und nehmen Sie die Zwiebeln dann vom Herd.
2. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Milch, Sahne und Mehl (oder Stärke) dazu.
3. Fassen Sie die Saucenflügel oben an und drehen Sie sie in beide Richtungen, bis die Saucenflügel sich leicht bewegen lassen und das Mehl darin verteilt ist. Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.
4. Sobald der Krug warm ist, nehmen Sie ihn vom Gerät, öffnen den Deckel und geben den Käse zur Sauce. Setzen Sie den Krug wieder auf das Gerät, drücken Sie den Saucenflügel nach unten, setzen den Deckel auf und schalten das Gerät wieder ein. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis die Saucenflügel frei laufen.
5. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug herunter und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber ca. eine halbe Minute kräftig, so dass am Boden nichts anbrennt. Geben Sie die Sauce mit den Zwiebeln in eine Schüssel.
6. Würzen Sie nach Belieben mit Salz und Pfeffer und rühren Sie gut durch.
7. Servieren Sie diese Sauce heiss.

Original Barbecue-Sauce (ca. 1½ Tassen)

Geeignet zu Beefsteak, gegrillten Hähnchen, Hähnchenschenkeln, Lamm oder gebackenen Kartoffeln.

Zutaten

- 1¼ - 1½ Tassen Tomatenketchup
- 1 Tasse weisser Essig
- 1 Teelöffel Zucker
- ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ⅛ Teelöffel roter Pfeffer (Cayenne)
- ⅛ Teelöffel Salz

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Essig, Ketchup, Zucker, Pfeffer und Salz hinzu. Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.
2. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, entfernen Sie den Krug und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber ca. eine halbe Minute kräftig, so dass am Boden nichts anbrennt. Geben Sie dann die Sauce in eine Schüssel.
3. Sie können die Barbecue-Sauce heiss, warm oder kalt servieren.
4. Falls Sie die Sauce als Marinade verwenden, legen Sie das Fleisch darin ein und lassen es während ca. 2 Stunden im Kühlschrank stehen, damit die Aromen gut einziehen.

Teriyaki-Sauce (ca. 1½ Tassen)

Eine wunderbare Marinade für Hähnchen, Beefsteak oder Fisch.

Zutaten

- 1 Tasse Soja-Sauce
- ½ Tasse trockener Sherry oder japanischer Sake
- 1 Teelöffel Sesamöl
- ⅓ Tasse brauner Zucker
- 1 Teelöffel zerdrückter Knoblauch
- 1 Teelöffel getrocknete gehackte Zwiebel
- ½ Teelöffel gemahlener Ingwer

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Soja-Sauce, Sherry oder Sake, Sesamöl, braunen Zucker, Knoblauch, Zwiebel und Ingwer hinzu. Setzen Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.
2. Wenn sich das Gerät automatisch ausgeschaltet hat, nehmen Sie den Krug herunter. Geben Sie die Sauce dann in eine Glasschüssel, legen Sie Fleisch, Geflügel oder Fisch in die Teriyaki-Sauce und lassen Sie die Schüssel während ungefähr 3-4 Stunden im Kühlschrank.
3. Sie können das Fleisch oder den Fisch grillieren oder braten. Streichen Sie die Sauce dabei regelmässig über das Bratgut.

Scharfe, süss-saure Sauce (ca. 1 Tasse)

Für Hähnchen, Schweinefleisch, Shrimps, Reis oder Nudeln.

Zutaten

- ¾ Tassen Ananassaft
- ¼ Tasse Ketchup
- ¼ Tasse Wasser
- 1 Teelöffel Essig
- ½ Tasse Zucker
- 2 Teelöffel Soja-Sauce
- 2 Esslöffel Weizenstärke

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie die Zutaten dazu.
2. Fassen Sie die Saucenflügel oben an und drehen Sie sie in beide Richtungen, bis sich die Saucenflügel leicht bewegen lassen und die Stärke verteilt ist. Verschiessen Sie den Krug mit dem Deckel und schalten Sie das Gerät ein.
3. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug herunter und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber ca. 20 Sekunden kräftig, so dass am Boden nichts anbrennt.
4. Geben Sie die Sauce dann in eine Schüssel.

Schweizer Fondue-Sauce (ca. ¾ Tasse)

Eine wunderbare Dipp-Sauce als kleiner Appetitanreger für knuspriges Stangenbrot oder Chips. Auch auf gekochtem Gemüse auf ein Buttertoast gestrichen ein Genuss.

Zutaten

½ Tasse trockener Weißwein
2 Teelöffel Weizenstärke oder Kartoffelmehl
½ Teelöffel Instant-Brühpulver oder
1 Bouillon
1 gehäufte Tasse gehackten Käse
(Emmentaler oder Gruyère)

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Bouillon, Wein und Stärke in den Krug. Halten Sie den Saucenflügel oben und drehen Sie ihn in beide Richtungen, bis er sich leicht durch die Mischung bewegen lässt und Stärke und Flüssigkeit miteinander vermengt sind. Verschliessen Sie den Krug und starten Sie das Gerät.

2. Nach ungefähr einer halben Minute nehmen Sie den Krug wieder herunter, nehmen den Deckel ab und streuen ca. ⅓ des Käses dazu und rühren den Käse mit einem hitzebeständigen Gummischaber in die Sauce.

3. Stellen Sie danach den Krug wieder auf den Sockel, pressen die Saucenflügel nach unten, schliessen den Krug mit dem Deckel und starten das Gerät erneut. Lassen Sie das Gerät aktiviert, bis sich der Saucenflügel frei dreht.

4. Wiederholen Sie die Käsezugabe mit den beiden verbliebenen Dritteln. Falls der Saucenflügel stecken bleibt, nehmen Sie den Krug herunter und rühren mit dem Gummischaber kräftig durch.

5. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber ca. eine halbe Minute kräftig, so dass am Boden nichts anbrennt. Geben Sie die Sauce mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

6. Falls Sie die Sauce als Dipp verwenden, stellen Sie die Sauce in einem Topf in ein heisses Wasserbad.

7. Sie können die Sauce heiss oder warm servieren.

Elegante Desserts

Diese Desserts haben Sie in ungefähr 5-7 Minuten mit gleichmäßiger Qualität und Beschaffenheit zubereitet. Nachdem sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber ca. eine Minute kräftig, so dass am Boden nichts anbrennt. Geben Sie die Sauce mit dem Gummischaber in eine Schüssel. Die zarten Dessert-Saucen (heiss oder kalt) eignen sich hervorragend zu Früchten, Eiscreme sowie zu anderen beliebigen Desserts.

Traditionelle Vanillesauce

Zutaten

1 Tasse fettarme Milch oder Vollmilch
2 bis 3 Esslöffel Zucker
2 grosse Eier
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
Aromen (siehe unten) werden zum fertigen Dessert zugegeben.

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein, geben Sie die Zutaten ausser den Aromen in den Krug, und starten Sie das Gerät.

2. Sobald sich das Gerät automatisch nach ungefähr fünf Minuten ausschaltet, nehmen Sie den Krug herunter und rühren die Saucen-Mischung mit einem hitzebeständigen Gummischaber ca. eine Minute kräftig, so dass am Boden im Krug nichts anbrennt. Geben Sie die Sauce mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

3. Rühren Sie das Dessert und geben Sie nach Belieben Sirup, Brandy oder Likör dazu.

4. Sie können die Sauce heiss, warm oder kalt servieren. Beim Erkalten wird die Masse etwas fester.

5. Bei kalter Verwendung decken Sie das Dessert luftdicht ab und stellen Sie es in den Kühlschrank. Das Dessert kann so bis zu 3 Tagen aufbewahrt werden (vor der Verwendung kurz durchrühren). Bei der Verwendung von fettarmer Milch erhalten Sie etwa 4 Tassen heisses Dessert, das beim Erkalten auf 2½ Tassen zusammenfällt. Bei der Verwendung von Vollmilch erhalten Sie etwa 3½ Tassen heisses Dessert, das beim

Erkalten auf 1½ Tassen zusammenfällt. Verwenden Sie zum Aromatisieren folgende Zutaten:

1 bis 3 Esslöffel aromatisierter Sirup oder
1 Teelöffel Vanille-Extrakt oder
¼ Teelöffel Mandel-Extrakt oder
Zitrusöle oder Zitrusaroma nach Geschmack oder

1 bis 3 Esslöffel Likör (nach Belieben). Geeignet sind folgende Aromen: Grand Marnier, Cointreau, Kirsch, Amaretto, Frangelico, Brandy, Benedictine, Rum, Kaffee- oder Schokoladen-Liköre sowie Crème de Cassis.

Kaffee-Likör-Sauce (ca. 3 Tassen)

Eine passende Sauce zu Soufflés, Süssgebäck oder Eiscreme.

Zutaten

2 Esslöffel kalter starker schwarzer Kaffee
1 Esslöffel Kaffee-Likör

Zubereitung

1. Bereiten Sie 1 Portion „Traditionelle Vanillesauce“ zu.

2. Nach dem Kochen giessen Sie die Sauce in eine Schüssel und geben Kaffee und Kaffee-Likör dazu. Rühren Sie die Masse gut durch.

Brandy-Sauce (ca. 3 Tassen)

Servieren Sie diese Sauce heiss zu Fruchtsalat, Eiscrème oder Früchtekuchenscheiben.

Zutaten
2 Esslöffel Brandy

Zubereitung

1. Bereiten Sie 1 Portion „Traditionelle Vanillesauce“ zu.
2. Nach dem Kochen giessen Sie die Sauce in eine Schüssel und geben den Brandy dazu. Rühren Sie die Masse gut durch.

Himbeer-Sauce (ca. 3 Tassen)

Eine wunderbare Sauce für Götterspeise, Eiscrème oder frischen Fruchtsalat.

Zutaten
2 bis 3 Esslöffel Himbeersirup oder gesiebtes Himbeerpurée

Zubereitung

1. Bereiten Sie 1 Portion „Traditionelle Vanillesauce“ zu.
2. Nach dem Kochen giessen Sie die Sauce in eine Schüssel und geben den Himbeersirup oder die pürierten Himbeeren dazu. Rühren Sie die Masse gut durch.

Crème Anglaise (ca. 2 Tassen / Füllung für eine 25 cm Durchmesser Obsttorte)

Die Crème Anglaise kann warm oder kalt serviert werden. Warm kann sie als Sauce verwendet werden. Kalt passt sie hervorragend als cremige Basis für Obsttorten. Früchte oder Beeren werden auf der Crème Anglaise ausgelegt und mit Tortenguss oder Fruchtgelée glasiert.

Zutaten
1 Esslöffel Weizenstärke
1 Tasse fettarme Milch oder Vollmilch
1 grosses Ei
3 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Vanille-Sirup
1 Teelöffel Vanille-Extrakt

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie die Zutaten hinzu.
2. Fassen Sie den Saucenflügel oben an und drehen Sie ihn in beide Richtungen, bis er sich leicht durch die Mischung bewegen lässt und Stärke und Milch verteilt sind. Schliessen Sie den Krug mit dem Deckel und starten Sie das Gerät. Die Masse wird zunächst schäumen und gleich wieder in sich zusammenfallen.
3. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug herunter und rühren die Masse mehrmals mit einem hitzebeständigen Gummischaber ca. eine halbe Minute kräftig, so dass am Boden nichts anbrennt. Geben Sie die Sauce mit dem Gummischaber in eine Schüssel.
4. Verwenden Sie die Masse warm als Sauce. Alternativ decken Sie die Crème luftdicht ab und kühlen die Masse mindestens 2 Stunden im Kühlschrank. Danach können Sie den Boden einer Obsttorte damit bestreichen.

Sie können die Crème Anglaise bis zu 2 Tagen im Kühlschrank aufbewahren.

Schokoladensauce (ca. 3 Tassen)

Zutaten
1 Tasse fettarme Milch oder Vollmilch
2 Esslöffel Vanille-Sirup
4 Eigelbe
1 Teelöffel Zucker
200 bis 250 g (etwa 1 Tafel) Milkschokolade

Zubereitung

1. Die Schokolade in kleine Stücke hacken und danach in eine Schüssel geben.
2. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Milch, Vanille-Sirup, Ei und Zucker in den Krug. Schliessen Sie den Krug mit dem Deckel und starten Sie das Gerät.
3. Sobald sich das Gerät automatisch ausgeschaltet hat, nehmen Sie den Krug herunter und rühren die Mischung mit einem hitzebeständigen Gummischaber ca. eine halbe Minute kräftig, so dass am Boden nichts anbrennt. Geben Sie die Mischung danach in die Schüssel mit der Schokolade und rühren nochmals kräftig um.
4. Die Schokoladensauce kann heiss oder warm serviert werden.

Orangen-Crème mit Aroma (ca. 1 Tasse)

Zutaten
½ Tasse (etwa 125 g) Butter
2 grosse Eier
3 Esslöffel frischer Orangensaft
1 Esslöffel Orangensaftkonzentrat
1 Esslöffel frischer Zitronensaft
½ Tasse Zucker
2 Teelöffel geriebene Orangenschale
1 Esslöffel Cointreau (nach Wunsch)

Zubereitung

1. Lassen Sie die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze (oder Mikrowellenherd ca. 35-45 Sek.) schmelzen und rühren Sie sie um, bis alles gleichmässig flüssig ist. Damit die Butter abkühlt, stellen Sie sie für 2-3 Minuten in den Kühlschrank.
2. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Ei, Zucker, Orangensaft, Orangensaftkonzentrat, Zitronensaft und Orangenschale hinzu und rühren Sie kurz durch. Schliessen Sie den Krug und starten Sie das Gerät.
3. Nach ungefähr 1 Minute nehmen Sie bei laufendem Gerät den Aromadeckel ab. Giessen Sie dann die Butter vorsichtig durch die Öffnung in den Krug. Schliessen Sie den Aromadeckel wieder.
4. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Crème mit einem hitzebeständigen Gummischaber ca. 50 Sekunden kräftig, so dass am Boden nichts anbrennt.
5. Danach geben Sie die Crème mit dem Gummischaber in eine Schüssel und rühren weiter.
6. Falls nötig, können Sie die Crème durch ein Sieb drücken, um die Schale zu entfernen.
7. Sie können nun die Crème nach Belieben mit Cointreau aromatisieren und danach gut durchrühren.
8. Die Crème kann warm oder kalt serviert werden. Bei kalter Verwendung luftdicht verschliessen und im Kühlschrank bis zu 3 Tagen aufbewahren.

Sauce Suzette (ca. 1½ Tassen)

Zutaten

½ Tasse (etwa 125 g) Butter
 1 Esslöffel Orangensaft
 3 Esslöffel Orangen-Likör
 ½ Tasse Zucker
 1 bis 2 Teelöffel fein gemahlene
 Orangenschale

Zubereitung

- 1.** Lassen Sie die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze (oder Mikrowellenherd ca. 35-45 Sek.) schmelzen und rühren Sie sie um bis alles gleichmässig flüssig ist. Damit die Butter abkühlt, stellen Sie sie für 2-3 Minuten in den Kühlschrank.
- 2.** Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Orangensaft, Likör, Zucker und Orangenschale hinzu und rühren Sie alles kurz um, um die Zutaten miteinander zu vermengen. Schliessen Sie den Krug mit dem Deckel auf den Sockel und schalten Sie das Gerät ein.
- 3.** Nach ungefähr einer halben Minute nehmen Sie bei laufendem Gerät den Aromadeckel ab. Giessen Sie dann die geschmolzene Butter langsam durch die Öffnung in den Krug und schliessen den Aromadeckel wieder.
- 4.** Sobald sich das Gerät automatisch ausgeschaltet hat, entfernen Sie den Krug und rühren die Masse mit einem hitzebeständigen Gummischaber ca. 30 Sekunden lang, so dass am Boden nichts anbrennt. Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel; rühren Sie noch einmal um.
- 5.** Sie können die Sauce Suzette heiss oder warm servieren.

**Pariser Zitronen-Crème
(für ungefähr 4 kleine Törtchen mit
Durchmesser von 10cm oder 1 Tasse)**

Zutaten

½ Tasse (etwa 125 g) Butter
 4 grosse Eigelbe
 ¼ Tasse frischer Zitronensaft
 ½ Tasse Zucker
 1 Teelöffel geriebene Zitronenschale
 2 Esslöffel Cointreau oder Grand Marnier

Zubereitung

- 1.** Lassen Sie die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze (oder Mikrowellenherd ca. 35-45 Sek.) schmelzen und rühren Sie sie um, bis alles gleichmässig flüssig ist. Damit die Butter abkühlt, stellen Sie sie für 2-3 Minuten in den Kühlschrank.
- 2.** Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Ei, Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale hinzu und rühren Sie kurz durch. Schliessen Sie den Krug mit dem Deckel wieder und starten Sie das Gerät.
- 3.** Nach ungefähr 1 Minute nehmen Sie bei laufendem Gerät den Aromadeckel ab. Giessen Sie dann die geschmolzene Butter vorsichtig durch die Öffnung in den Krug und schliessen darauf den Aromadeckel wieder.
- 4.** Sobald sich das Gerät automatisch ausgeschaltet hat, entfernen Sie den Krug und rühren die Crème mit einem hitzebeständigen Gummischaber ca. 1 Minute lang, so dass am Boden nichts anbrennt. Danach geben Sie die Crème mit dem Gummischaber in eine Schüssel und rühren sie darin weiter.
- 5.** Falls nötig, können Sie die Crème durch ein Sieb drücken, um die Schale zu entfernen.
- 6.** Aromatisieren Sie die Crème nach Belieben mit dem Likör (Cointreau oder Grand Marnier) und rühren Sie gut durch.
- 7.** Sie können die Crème warm oder kalt servieren. Bei kalter Verwendung decken Sie die Crème luftdicht ab und stellen sie in den Kühlschrank.

Zabaglione-Sauce (ca. 1½ Tassen)

Zutaten

4 grosse Eigelbe
 ⅓ Tasse Zucker
 ⅓ Tasse Marsala

Zubereitung

- 1.** Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie die Zutaten bei. Schliessen Sie den Krug mit dem Deckel und starten Sie das Gerät.
- 2.** Sobald sich das Gerät automatisch ausgeschaltet hat, entfernen Sie den Krug und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber ca. 30 Sekunden lang, so dass am Boden nichts anbrennt.
- 3.** Giessen Sie die Sauce dann in eine Schüssel.
- 5.** Wenn Sie die Sauce als Dessert verwenden wollen, stellen Sie die Sauce in einem Topf in ein Eis-Wasserbad und rühren dabei die Sauce, bis sie kalt ist.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation:

Nettoyez le réservoir à mousse et le batteur avec de l'eau chaude. Rincez ensuite les pièces de l'appareil avec de l'eau froide et séchez-les.

Utilisation du Foamer

1 Tenez le batteur par la poignée supérieure et introduisez prudemment la partie inférieure du batteur vers le bas, jusqu'à ce qu'elle s'encliquette. Le cas échéant, tournez légèrement le batteur.

2 Placez le socle de l'appareil sur un comptoir sec ou sur une table sèche et insérez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise de courant. Placez le réservoir à mousse sur le socle de l'appareil, de telle manière que les contacts glissent dans les ouvertures correspondantes pratiquées dans le socle.

3 Versez la quantité souhaitée de lait froid dans le réservoir à mousse. Vous pouvez utiliser du lait écrémé, du lait pauvre en matières grasses ou du lait entier. Mesurez la quantité de lait souhaitée à l'aide d'un gobelet gradué ou utilisez les marques de jauge indiquées sur la partie arrière du réservoir à mousse comme points de repère.

Important: Vous pouvez faire mousser au moins une demi tasse, et au plus une tasse et demie de lait. Le volume et la qualité de la mousse dépendent du type et de la quantité de lait et des substances aromatiques.

Le Foamer produit un volume maximum de mousse abondante et dense lorsque vous utilisez du lait écrémé froid. Le lait pauvre en matières grasses (1% à 2% de matières grasses) et le lait entier sont également appropriés. Cependant, en raison de la teneur élevée en matières grasses, la mousse présente une qualité différente et un volume réduit. Pour les cordons de mousse sur le café ou les desserts, une demi tasse de lait écrémé vous permet d'obtenir une à deux portions. Avec une tasse de lait, vous obtenez environ quatre portions et avec une tasse et demie approximativement six portions.



4 Placez le couvercle sur le réservoir à mousse. La marque RUN doit se trouver au-dessus du bec verseur du réservoir. Enfoncez le couvercle et mettez l'appareil en marche. Le bouton de mise en marche se trouve sur le socle de l'appareil.

5 Si vous voulez faire de la mousse aromatisée, des boissons mousseuses, des sauces de desserts ou des desserts, vous pouvez ajouter du sirop, de la poudre, du sucre ou des sucettes, du blanc de café aromatisé ou des liqueurs au lait.

D'une main, appuyez la partie avant du couvercle vers le bas et, de l'autre main, ouvrez l'orifice d'insertion des substances aromatiques au centre du couvercle du réservoir à mousse. Après que l'appareil ait fonctionné pendant environ une minute et demi à deux minutes, ou si le réservoir à mousse s'est échauffé, insérez les substances aromatiques souhaitées dans le réservoir à mousse et refermez l'orifice d'insertion des substances aromatiques.

6 A la fin du cycle de chauffage et de moussage (env. trois minutes), l'appareil s'arrête automatiquement.

Vous pouvez interrompre à tout moment le cycle de chauffage et de moussage. Pour ce faire, soulevez simplement le réservoir à mousse du socle de l'appareil.

Patientez environ une minute jusqu'à ce que le lait chaud repose. Tournez ensuite le couvercle du réservoir à mousse sur la position POUR et versez la quantité souhaitée de lait chaud pour les cappuccinos, les boissons au lait ou autres spécialités de boissons. Le lait liquide qui repose au fond est toujours plus chaud que la mousse. Si vous faites de la mousse au lait pour les enfants, attendez que le lait chaud se soit quelque peu refroidi avant de servir, ou soulevez le réservoir à mousse plus tôt du socle de l'appareil.



7 Tournez le couvercle au-delà de la position POUR et ôtez-le du réservoir à mousse. Prélevez la mousse exceptionnellement abondante et dense du réservoir à mousse en vous servant d'une cuillère. Si vous le souhaitez, vous pouvez descendre le réservoir à mousse du socle et le placer sur la table pour servir.

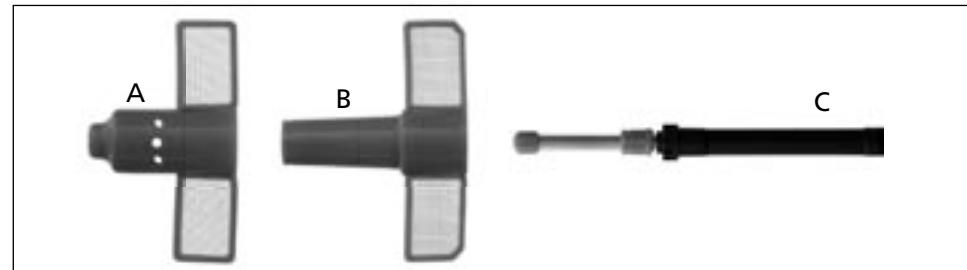
8 Nettoyez votre réservoir à mousse après l'utilisation. Observez à ce sujet les consignes d'entretien et de nettoyage. N'oubliez

pas de rincer le réservoir à mousse avec de l'eau froide avant la prochaine utilisation.

ATTENTION: Utilisez uniquement des liquides pour faire de la mousse et n'ajoutez des poudres que pour aromatiser. Les aliments solides peuvent endommager le batteur et ne doivent pas être utilisés avec le Foamer.

L'appareil est prévu pour un usage de ménage uniquement.

Montage



Afin de pouvoir monter l'ailette désirée, tenez la partie inférieure de la tige (C) d'une main et ensuite de l'autre main, introduisez l'ailette inférieure (B) sur le bouton de la tige (C) et pressez fermement celle-ci dans

la conduite. Ensuite introduisez l'ailette (A) sur l'ailette (B) partie inférieure. Pressez ensuite fermement contre l'ailette (B) jusqu'à ce que celle-ci soit encliquetée.

Consignes de sécurité importantes

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être observées. Il est impératif de lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil, pour éviter tout danger en rapport avec le feu, l'électricité et/ou des lésions corporelles.

- Lisez les instructions et consignes.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil. Saisissez l'appareil uniquement par les poignées et aux endroits prévus à cet effet.
- Ne plongez jamais le cordon d'alimentation, la fiche du cordon, le socle de l'appareil ou le réservoir à mousse dans l'eau, ne les aspergez pas d'eau et ne les placez

pas sur des surfaces humides, pour éviter tout danger dû au feu, à l'électricité et des lésions corporelles. Placez l'appareil uniquement sur des plans de travail secs, solides et stables. Si du liquide pénètre dans le socle de l'appareil ou dans le dispositif de chauffage du réservoir à mousse, débranchez immédiatement la fiche du cordon d'alimentation de la

prise de courant. Faites ensuite contrôler l'appareil par un atelier spécialisé.

- Les enfants doivent toujours être soigneusement surveillés lorsqu'ils manipulent des appareils électriques.
- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Attendez que l'appareil se soit refroidi avant d'enlever ou d'installer les composants et avant d'effectuer le nettoyage.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche et ne versez pas de lait (ou tout autre liquide) dans le réservoir à mousse quand le batteur (Froth Whip TM) n'est pas en place.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche quand le réservoir à mousse ne contient pas de liquide approprié. Ceci pourrait endommager l'appareil. Les liquides appropriés sont le lait, l'eau ou tout autre liquide.
- Utilisez uniquement les pièces et accessoires recommandés par le fabricant pour l'appareil, pour éviter tout danger dû au feu ou à l'électricité et des lésions corporelles.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité de fortes sources de chaleur (installations de chauffage électrique ou à gaz, fours).
- Pour des raisons de sécurité, l'appareil est équipé uniquement d'un court cordon d'alimentation. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur le bord de la table ou du comptoir. N'utilisez pas de cordon de rallonge. Placez l'appareil à côté d'une prise de courant et branchez-y directement l'appareil. Éloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.
- Ne branchez jamais l'appareil sur la prise de courant lorsque le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés, pour éviter tout danger dû au feu ou

à l'électricité et des lésions corporelles. L'appareil est probablement endommagé lorsque le boîtier est endommagé, lorsque l'appareil ne fonctionne plus comme prévu ou lorsque du liquide pénètre dans le socle de l'appareil. Dans ce cas, débranchez immédiatement la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et donnez l'appareil en réparation à un atelier autorisé ou au fabricant.

- N'effectuez jamais sur l'appareil des travaux qui ne sont pas décrits dans les présentes instructions. N'essayez jamais d'ouvrir le socle de l'appareil ou de réparer vous-même l'appareil.
- Appareil prévu pour l'utilisation à l'intérieur uniquement. N'utilisez et ne conservez jamais l'appareil en plein air.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage décrit dans ce mode d'emploi.
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que le réservoir à mousse est correctement assemblé et placé sur le socle de l'appareil.
- Maintenez le couvercle toujours fermé, lorsque vous mettez l'appareil en marche. N'introduisez jamais la main ou tout autre objet dans le réservoir à mousse lorsque celui-ci est placé sur le socle de l'appareil.
- De la vapeur peut s'échapper à l'ouverture du couvercle. Ne maintenez ni votre visage ni vos mains ou tout autre objet sensible à la chaleur au-dessus de l'appareil à l'ouverture du couvercle.
- **ATTENTION:** Le lait chauffé est plus chaud que la mousse. Si vous faites de la mousse pour les enfants, attendez que le lait se refroidisse quelque peu. Goûtez d'abord prudemment.

Conservez soigneusement ces instructions.



Élimination de l'appareil:

Conformément à la Directive 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), une fois l'appareil arrivé à la fin de sa durée de vie, pour une élimination respectueuse de l'environnement, ramenez-le dans un centre pour la collecte d'appareils électriques.

Instructions d'entretien et de nettoyage

Il est absolument important de nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation. Avant toute utilisation de l'appareil, rincez le réservoir à mousse avec de l'eau froide. Observez également les consignes suivantes:

Nettoyage du socle de l'appareil

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche du cordon dans l'eau ou tout autre liquide. Humectez un chiffon avec de l'eau chaude et utilisez-le pour nettoyer l'appareil. Bien sécher l'appareil après. Ne laissez pénétrer aucune liquide à l'intérieur du socle de l'appareil.

Entretien du réservoir à mousse et des batteurs à mousse

- Ne nettoyez jamais le réservoir à mousse dans un lave-vaisselle!
- Après l'utilisation, versez immédiatement un peu d'eau chaude dans le réservoir à mousse, pour amollir les restes. L'eau empêche l'accumulation et le durcissement des restes de lait et des substances aromatiques sur la surface antiadhésive. Ceci facilite le nettoyage.
- Nettoyez prudemment le réservoir à mousse et son couvercle, les batteurs à mousse ainsi que l'orifice d'introduction des substances aromatiques (Flavor HatchTM) avec une solution détergente à l'eau chaude. Pour ce faire, utilisez un chiffon ou une éponge pour vaisselle appropriés pour les revêtements en téflon ou antiadhésifs. Rincez ensuite les pièces de l'appareil et séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- La plaque de fond du réservoir à mousse doit être nettoyée et séchée avec beaucoup de précaution, pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- **ATTENTION:** Utilisez uniquement des éponges pour vaisselle appropriées pour les revêtements antiadhésifs. N'utilisez

jamais de produits abrasifs ni des ustensiles de nettoyage métalliques ou autres auxiliaires de nettoyage semblables dotés de surfaces dures en plastique ou en métal.

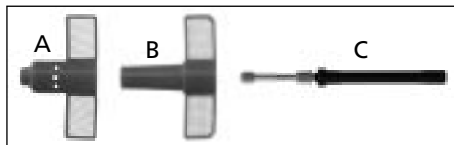
- Avant toute utilisation, rincez le Foamer d'abord avec de l'eau froide, mais également entre les différents cycles d'utilisation, si vous faites plusieurs portions de mousse successivement. Ceci permet de garantir un bon fonctionnement.
- Nettoyez de temps en temps le Foamer en le remplissant d'une tasse et demie d'eau à laquelle vous aurez ajouté une goutte de détergent pour vaisselle, et mettez ensuite l'appareil en marche.
- Lors du nettoyage, accordez une attention particulière aux petites pièces de l'appareil comme le couvercle de l'orifice d'insertion des substances aromatiques. Veillez à ce que ces pièces ne soient pas emportées avec l'eau de rinçage, éventuellement perdues ou mises à la poubelle par inadvertance.
- **A observer:** Chaque fois que vous voulez faire de la mousse au lait, rincez toujours préalablement l'appareil avec de l'eau froide et séchez-le.

AVERTISSEMENT: Danger dû au feu et à l'électricité. N'ouvrez jamais le socle de l'appareil. Le symbole de l'éclair indique une tension électrique dangereuse. Le point d'exclamation indique des endroits de danger à caractère général. Observez impérativement les instructions données dans la présente notice.

AVERTISSEMENT: N'enlevez jamais les composants du socle de l'appareil, en par-

ticulier le couvercle du fond. Ne démontez jamais le dispositif de chauffage du réservoir à mousse. Pour éviter tout danger par le feu et/ou l'électricité ou des lésions corporelles,

Nettoyage



1. Afin de pouvoir nettoyer l'ailette, tenez la partie inférieure de l'ailette (B) d'une main et tirez avec l'autre main sur la

l'appareil ne doit être démonté et réparé que par le personnel spécialisé et dûment autorisé.

- partie supérieure de l'ailette (A).
Après tirez la tige (C) de l'ailette (B).
2. Lavez ces 3 pièces au moyen d'une éponge dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez ensuite ces 3 pièces au moyen d'un chiffon.
 3. Pour le montage, reprenez les instructions Montage page 25.

Recettes

Recettes de mousses de lait

Mousse de lait aromatisée (4 portions)

1 tasse de lait écrémé, pauvre en matières grasses ou à teneur réduite en matières grasses*
Sirops de mousse de lait, poudres alimentaires aromatisées**, sucre ou édulcorant.

Chauffer et battre le lait dans le Foamer en suivant les instructions du mode d'emploi, pages 23 à 25, jusqu'à ce que de la mousse se forme et que le récipient se remplisse de mousse chaude (env. 1½ à 2 minutes). Tenir fermement le couvercle du récipient à mousse pendant que l'appareil fonctionne et retirer le couvercle de l'orifice à arômes. Introduire la quantité désirée

(selon les goûts) de sirop aromatisé, poudres alimentaires ou édulcorant à travers l'orifice à arômes et le refermer. Après l'arrêt automatique du Foamer, enlevez le récipient du socle, retirez le couvercle et déposez la mousse à l'aide d'une cuillère sur le dessert ou votre boisson préférée.

*Vous pouvez aussi utiliser du lait entier pour cette recette. La préparation aura alors une consistance plus crémeuse, mais prendra moins de volume et ne sera pas aussi mousseuse.

**Vous pouvez utiliser des boissons lactées en poudre, de l'Ovamaltine, du Cappuccino, du chocolat, du moka ou ajouter de la noix de coco; pour boissons chaudes et froides.

Mousse de lait classique (4 portions)

1 tasse de lait écrémé, pauvre en matières grasses ou à teneur réduite en matières grasses*

Chauffer et battre le lait dans le Foamer en suivant les instructions du mode d'emploi, pages 23 à 25. Ensuite mettez l'appareil en marche. Le bouton de mise en marche se trouve sur le socle de l'appareil. L'appareil arrête automatiquement.

*Le lait pauvre en matières grasses (1% à 2% de matières grasses) et le lait entier sont également appropriés. Cependant, en raison de la teneur élevée en matières grasses, la mousse présente une qualité différente et un volume réduit.

Espresso au lait (1 ou 2 portions)

Si vous aimez les cafés sucrés, ajoutez de l'Irish Cream ou d'autres sirops aromatisés appropriés, du sucre ou un édulcorant.

1 tasse de lait écrémé, pauvre en matières grasses ou à teneur réduite en matières grasses*
1 tasse remplie env. aux 2/3 d'espresso ou de café chaud bien fort
2 cuillères à soupe de sirop Irish Cream (selon les goûts)

Préparez la mousse de lait en suivant la recette « Mousse de lait classique » jusqu'à ce que de la mousse se forme et que le récipient se remplisse de mousse chaude. Pendant que l'appareil fonctionne, versez l'espresso ou le café fort ainsi que le sirop à travers l'orifice à arômes. Dès que les ingrédients sont bien mélangés, retirez le récipient à mousse du socle de l'appareil. Enlevez le couvercle du récipient et versez le mélange dans 1 à 2 grands gobelets.

*Vous pouvez aussi utiliser du lait entier pour cette recette.
La préparation aura alors une consistance plus crémeuse, mais prendra moins de volume et ne sera pas aussi mousseuse.

Chocolat chaud velouté (1 à 2 portions)

1 tasse de lait écrémé, pauvre en matières grasses ou à teneur réduite en matières grasses*
2 petits sachets de mélange pour cacao chaud ou
3 à 4 cuillères à soupe de sirop de chocolat.

Préparez la mousse en suivant la recette de la « Mousse de lait aromatisée ». Versez le mélange dans 1 ou 2 grands gobelets.

*Vous pouvez aussi utiliser du lait entier pour cette recette.
La préparation aura alors une consistance plus crémeuse, mais prendra moins de volume et ne sera pas aussi mousseuse.

Magie au moka (1 ou 2 portions)

1 tasse de lait écrémé, pauvre en matières grasses ou à teneur réduite en matières grasses*
1 cuillère à soupe de sirop de caramel ou de sauce caramel
2 cuillères à café de café instantané en poudre
2 cuillères à soupe de sirop de chocolat

Préparez la mousse en suivant la recette de la « Mousse de lait aromatisée ». Dès que le récipient se remplit de mousse chaude, retirez-le du socle et enlevez le couvercle. Versez le caramel, le café en poudre et le sirop de chocolat dans la mousse de lait. Remettez le couvercle du récipient, posez-le sur le socle de l'appareil et appuyez sur le bouton « start ». Lorsque les ingrédients sont bien mélangés, retirez de nouveau le récipient du socle, enlevez le couvercle et versez le mélange dans 2 grands gobelets.
*Vous pouvez aussi utiliser du lait entier pour cette recette.
La préparation aura alors une consistance plus crémeuse, mais prendra moins de volume et ne sera pas aussi mousseuse.

Rays Chai (1 portion)

Si vous aimez les thés sucrés, utilisez du thé instantané sucré ou ajoutez du sucre selon vos goûts. Le mélange deviendra mousseux, mais moins riche.

2 cuillères à café de thé instantané en poudre, naturel ou sucré
1/8e de cuillère à café de chacune des épices moulues suivantes : clous de girofle, noix de muscade et cannelle
4 ou 5 gousses de cardamome pelées ou env. 1/16e de cardamome moulue
1 tasse de lait écrémé, pauvre en matières grasses ou à teneur réduite en matières grasses*
1 cuillère à soupe de gingembre confit finement haché ou de marmelade de gingembre
Une longue branche de cannelle (selon les goûts)

Mélangez le thé en poudre, les clous de girofle, la noix de muscade, la cannelle et la cardamome dans un petit bol. Chauffez le lait dans le Foamer. Dès que le récipient se remplit de mousse chaude, retirez le récipient du socle et enlevez le couvercle. Ajoutez le mélange de thé dans le récipient à mousse. Remettez le couvercle, posez le récipient à mousse sur le socle de l'appareil et appuyez sur le bouton « start ». Dès que les ingrédients sont bien mélangés, enlevez le récipient du socle, retirez le couvercle et versez le mélange dans 1 grand gobelet. Ajoutez le gingembre confit ou la marmelade de gingembre, puis la branche de cannelle (ou de la cannelle en poudre) et remuez.

*Vous pouvez aussi utiliser du lait entier pour cette recette.

La préparation aura alors une consistance plus crémeuse, mais prendra moins de volume et ne sera pas aussi mousseuse.

Recettes de sauces

Sauce hollandaise traditionnelle (env. ¾ de tasse)

La sauce hollandaise est une excellente sauce qui se marie aisément à de nombreux plats. Servez-la avec des œufs Bénédicte, des steaks sautés, du poisson grillé, un coquelet rôti ou des légumes (asperges, brocolis, tomates ou carottes grillées).

Ingrédients

½ tasse (125 g) de beurre
2 grands jaunes d'œuf
2 cuillères à soupe d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon

Préparation

1. Chauffez le beurre au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'il ait fondu env. aux ¾ (35 à 50 secondes). Mélangez-le bien pour faire fondre le beurre restant. Il faut le laisser refroidir. Versez-le dans un gobelet gradué et mettez-le 2 à 3 minutes au réfrigérateur.
2. Fixez les ailettes à sauce dans la cruche et versez-y les jaunes d'œuf, l'eau, le jus de citron et la moutarde. Préparez le beurre fondu, mais ne l'intégrez pas encore au mélange. Mettez le couvercle de la cruche et enclenchez l'appareil.
3. Au bout de 10 secondes, tout en laissant tourner l'appareil, retirez le clapet à arômes. Versez lentement environ la moitié du beurre dans la cruche à travers l'orifice. Refermez le clapet à arômes (sans l'encliqueter) et attendez 5 secondes.
4. Versez alors de la même manière le reste du beurre dans la cruche et refermez le clapet à arômes.
5. Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, enlevez la cruche du socle, remuez la sauce env. 30 secondes à l'aide d'une spatule à pâtisserie en caoutchouc résistant à la chaleur, en insistant particulièrement sur le fond pour éviter qu'il n'attache. Versez ensuite la sauce dans une terrine et grattez

avec la spatule les restes de sauce qui adhèrent à la cruche, continuez de remuer la sauce. Servez-la chaude, tiède ou froide.

6. Si vous voulez servir la sauce froide, couvrez-la hermétiquement et mettez-la au réfrigérateur. Elle peut se conserver jusqu'à 3 jours. Remuez brièvement avant de servir pour éliminer les grumeaux.

Alternative :

Vous obtiendrez une consistance plus épaisse et plus riche si vous préparez la sauce de la même manière, mais avec 4 jaunes d'œuf. Pour développer pleinement les arômes, versez la sauce froide sur le mets brûlant avant de le placer 1 à 2 minutes sous le gril électrique (à env. 3 à 5 cm de la chaleur centrale). Retirez-le lorsque la sauce forme des bulles ou brunit légèrement. Ce mode de préparation est particulièrement adapté aux côtelettes d'agneau, steaks de bœuf, au saumon sauté ou à la sole, aux huîtres dans leur coquille ou aux légumes.

Sauce bernaïse (env. 1 tasse)

La sauce bernaïse accompagne fréquemment un copieux petit déjeuner, une entrée raffinée et des buffets froids. Essayez-la également sur un steak grillé, des côtelettes, des blancs de poulet, des légumes sautés ou toutes sortes de pommes de terre.

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'échalotes hachées
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
2 cuillères à soupe d'eau
1 cuillère à café d'estragon frais ou
½ cuillère à café d'estragon séché
½ tasse (125 g) de beurre
2 grands jaunes d'œuf
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
2 cuillères à soupe d'eau
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon

Préparation

1. Faites revenir les échalotes dans 2 cuillères à soupe de vinaigre, 2 cuillères à soupe d'eau et l'estragon dans une poêle de dimension moyenne à feu très vif jusqu'à évaporation du liquide. Retirez alors les échalotes du feu.
2. Chauffez le beurre au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'il ait fondu env. aux ¾ (35 à 40 secondes). Mélangez-le bien pour faire fondre le beurre restant. Il faut le laisser refroidir. Versez-le dans un gobelet gradué et mettez-le 2 à 3 minutes au réfrigérateur.
3. Fixez les ailettes à sauce dans la cruche et versez-y les jaunes d'œuf, l'eau, le vinaigre et la moutarde. Préparez le beurre fondu, mais ne l'intégrez pas encore au mélange. Mettez le couvercle de la cruche et enclenchez l'appareil.
4. Au bout de 10 secondes, tout en laissant tourner l'appareil, retirez le clapet à arômes. Versez lentement environ la moitié du beurre dans la cruche à travers l'orifice. Refermez le clapet à arômes (sans l'encliqueter) et attendez 5 secondes.
5. Versez alors de la même manière le reste du beurre dans la cruche et refermez le clapet à arômes.
6. Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, enlevez la cruche du socle, remuez la sauce env. 30 secondes à l'aide d'une spatule à pâtisserie en caoutchouc résistant à la chaleur, en insistant particulièrement sur le fond pour éviter qu'il n'attache.
7. Versez ensuite la sauce dans une terrine en vous aidant de la spatule; intégrez les échalotes en remuant.
8. Servez la sauce chaude, tiède ou froide. Si vous voulez la servir froide, couvrez-la hermétiquement et conservez-la au réfrigérateur.

Sauce blanche (env. 1 tasse)

Utilisez cette sauce remarquablement polyvalente comme base pour vos soufflés, potages, sauces lactées, aromatisées ou à ajouter aux légumes cuits. Si vous préparez une sauce blanche ou sauce à la crème comme partie d'une recette, vous pouvez ajouter en plus d'amidon et de liquide également du sucre et d'autres ingrédients rapidement solubles comme de la gélatine.

Ingrédients

1 tasse de lait pauvre en matières grasses ou lait entier

Farine de froment, amidon de froment ou farine de pommes de terre (quantités voir ci-dessous)

1 à 2 cuillères à soupe de beurre, découpé en morceaux de la taille d'un petit pois

Sel et poivre

Pour une sauce liquide : 1 cuillère à soupe de farine ou 2 cuillères à café d'amidon de froment ou de farine de pommes de terre.

Pour une sauce un peu plus épaisse :

2 cuillères à soupe de farine ou 1 cuillère à soupe d'amidon de froment ou de farine de pommes de terre.

Pour une sauce épaisse : 3 cuillères à soupe de farine ou 2 cuillères à soupe d'amidon de froment ou de farine de pommes de terre.

Préparation

1. Fixez les ailettes à sauce dans la cruche et versez-y le lait et la farine (ou l'amidon). Saisissez le moulinet par le haut et tournez-le dans les deux sens jusqu'à ce qu'il passe facilement à travers le mélange et que la farine ou l'amidon et le lait soient bien mélangés. Mettez le couvercle sur la cruche et enclenchez l'appareil.

2. Dès que la cruche est chaude (au bout d'env. 1 minute), retirez-la de l'appareil. Enlevez le couvercle et ajoutez les morceaux de beurre. Remettez la cruche sur l'appareil, enfoncez le moulinet, mettez le couvercle et enclenchez l'appareil.

3. Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, enlevez la cruche du socle et remuez

env. 30 secondes la sauce à l'aide d'une spatule à pâtisserie en caoutchouc résistant à la chaleur, en insistant particulièrement sur le fond pour éviter qu'il n'attache. Versez ensuite la sauce dans une terrine en vous aidant de la spatule.

4. Salez et poivrez la sauce à volonté.

Mayonnaise de Dijon (env. 1 tasse)

Comme cette mayonnaise est bouillie, elle est particulièrement veloutée et exempte de bactéries toxiques, tout en développant un goût très frais et savoureux.

Ingrédients

1 grand jaune d'oeuf

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc

ou de jus de citron

1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon

1 cuillère à soupe d'eau

1 tasse d'huile à salade

(olive, noix ou sésame)

Sel et poivre

Préparation

1. Fixez les ailettes à sauce dans la cruche et versez-y le jaune d'oeuf, l'eau, le vinaigre ou le jus de citron et la moutarde. Mettez le couvercle de la cruche et enclenchez l'appareil.

2. Retirez le clapet à arômes pendant que l'appareil fonctionne. Versez lentement l'huile à travers l'orifice puis refermez le clapet à arômes.

3. Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, enlevez la cruche du socle et versez la mayonnaise dans une terrine en vous aidant d'une spatule à pâtisserie en caoutchouc résistant à la chaleur. Salez et poivrez.

4. Vous pouvez utiliser la mayonnaise chaude, à température ambiante ou réfrigérée. Si vous souhaitez la servir froide, couvrez-la hermétiquement et mettez-la au réfrigérateur où elle se conserve jusqu'à 2 semaines.

Sauce barbecue originale (env. 1½ tasse)

Pour steaks, poulet grillé, cuisses de poulet, agneau ou pommes de terre au four.

Ingrédients

1¼ à 1½ tasse de ketchup

1 tasse de vinaigre blanc

1 cuillère à café de sucre

½ cuillère à café de poivre noir

⅛ de cuillère à café de poivre rouge (Cayenne)

⅛ de cuillère à café de sel

Préparation

1. Fixez les ailettes à sauce dans la cruche et versez-y le ketchup, le vinaigre, le sucre, le poivre rouge et noir et le sel. Mettez le couvercle et enclenchez l'appareil.

2. Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, enlevez la cruche du socle et remuez env. 30 secondes la sauce à l'aide d'une spatule à pâtisserie en caoutchouc résistant à la chaleur, en insistant particulièrement sur le fond pour éviter qu'il n'attache.

Versez ensuite la sauce dans une terrine en vous aidant de la spatule.

3. Servez la sauce à barbecue chaude, tiède ou froide.

4. Si vous souhaitez utiliser cette sauce comme marinade, trempez-y la viande ou la volaille que vous devrez couvrir et laisser au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Sauce au curry (env. 1 tasse)

Cette sauce accompagne idéalement le poulet, l'agneau, les crevettes géantes et le riz.

Ingrédients

1 à 2 cuillères à café de curry en poudre

(selon les goûts)

½ cuillère à café de gingembre moulu

⅛ de cuillère à café de poivre blanc

1 cuillère à café d'oignons en poudre

Préparation

Préparez la sauce au curry en suivant la recette de la sauce blanche; vous pouvez également adapter les quantités en fonction de l'épaisseur voulue. Ajoutez le curry en poudre, le gingembre, le poivre et les oignons en poudre en même temps que la farine ou l'amidon.

Sauce Teriyaki (env. 1½ tasse)

Utilisez cette sauce comme marinade pour du poulet, des steaks de bœuf ou du poisson.

Ingrédients

1 tasse de sauce soja

½ tasse de sherry sec ou de saké japonais

1 cuillère à café d'huile de sésame

½ de tasse de sucre brun

1 cuillère à café d'ail pressé

1 cuillère à café d'oignons séchés hachés

½ cuillère à café de gingembre moulu

Préparation

1. Fixez les ailettes à sauce dans la cruche et versez-y la sauce soja, le sherry ou le saké, l'huile de sésame, le sucre brun, l'ail, les oignons et le gingembre. Mettez le couvercle et enclenchez l'appareil.

2. Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, retirez la cruche du socle. Versez la sauce Teriyaki dans un plat en verre et disposez-y la viande, la volaille ou le poisson. Couvrez le plat et mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

3. Grillez ou rôtissez ensuite la volaille, les steaks ou le poisson en les nappant régulièrement de sauce.

Sauce béchamel (env. 1 tasse)

La béchamel est une sauce blanche particulièrement veloutée. Elle est idéale pour accompagner des blancs de poulet pochés ou rôtis (encore rosés), les haricots ou un poisson grillé.

Ingrédients

- 1 tasse d'oignons hachés
- 2 cuillères à soupe de beurre
- ½ cuillère à café de noix de muscade moule
- ½ tasse de lait pauvre en matières grasses ou lait entier
- ½ tasse de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de farine de froment ou 1 cuillère à soupe d'amidon de froment ou de farine de pommes de terre
- 2 cuillères à soupe de Gruyère râpé
- Sel et poivre

Préparation

- 1.** Dorez les oignons au beurre à feu modéré dans une poêle de dimension moyenne (env. 8 à 10 minutes). Ajoutez la noix de muscade et retirez les oignons du feu.
- 2.** Fixez les ailettes à sauce dans la cruche et versez-y le lait, la crème fraîche et la farine ou l'amidon.
- 3.** Saisissez les ailettes à sauce par le haut et tournez-les dans les deux sens jusqu'à ce qu'elles bougent facilement et que la farine soit bien répartie. Mettez le couvercle et enclenchez l'appareil.
- 4.** Lorsque la cruche est chaude (au bout d'env. 1 minute), retirez-la de l'appareil, ouvrez le couvercle et répartissez le fromage sur la sauce. Remettez la cruche sur le socle, enfoncez les ailettes, disposez le couvercle et enclenchez de nouveau l'appareil. Laissez-le fonctionner jusqu'à ce que les ailettes à sauce n'opposent plus de résistance.
- 5.** Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, enlevez la cruche du socle et remuez env. 30 secondes la sauce à l'aide d'une spatule à pâtisserie en caoutchouc résistant

à la chaleur, en insistant particulièrement sur le fond pour éviter qu'il n'attache. Versez alors la sauce dans un bol avec les oignons en vous aidant de la spatule.

6. Salez et poivrez à volonté et mélangez bien.

7. Servez cette sauce chaude.

Sauce aigre-douce piquante (env. 1 tasse)

Pour poulet, porc, crevettes géantes, riz ou nouilles

Ingrédients

- ¾ de tasse de jus d'ananas
- ¼ de tasse de ketchup
- ¼ de tasse d'eau
- 1 cuillère à café de vinaigre
- ½ tasse de sucre
- 2 cuillères à café de sauce soja
- 2 cuillères à soupe d'amidon de froment

Préparation

- 1.** Fixez les ailettes à sauce dans la cruche et versez-y le jus d'ananas, le ketchup, l'eau, le vinaigre, le sucre, la sauce soja et l'amidon de froment.
- 2.** Saisissez les ailettes à sauce par le haut et tournez-les dans les deux sens jusqu'à ce qu'elles bougent facilement et que l'amidon soit réparti régulièrement. Mettez le couvercle et enclenchez l'appareil.
- 3.** Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, enlevez la cruche du socle et remuez env. 30 secondes la sauce à l'aide d'une spatule à pâtisserie en caoutchouc résistant à la chaleur, en insistant particulièrement sur le fond pour éviter qu'il n'attache.
- 4.** Versez ensuite la sauce dans une terrine en vous aidant de la spatule.

Sauce Alfredo (env. 1 tasse)

Cette sauce est délicieuse avec des pâtes.

Ingrédients

- ½ tasse (125 g) de beurre
- ¾ de tasse de moitié-moitié (crème/lait)
- ½ tasse de parmesan râpé
- 2 cuillères à café d'oignons en poudre
- ½ cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 1 à 2 cuillères à café de poivre blanc
- 5 cuillères à soupe de crème aigre

Préparation

- 1.** Chauffez le beurre au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'il ait fondu env. aux ¾ (35 à 50 secondes). Mélangez-le bien pour faire fondre le beurre restant. Il faut le laisser refroidir. Versez-le dans un gobelet gradué et mettez-le 2 à 3 minutes au réfrigérateur.
- 2.** Versez la crème aigre dans un bol.
- 3.** Fixez les ailettes à sauce dans la cruche et versez-y le « moitié-moitié », le parmesan, la sauce Worcestershire, les oignons en poudre et le poivre. Mélangez les ingrédients. Préparez le beurre fondu, mais ne l'intégrez pas encore au mélange. Mettez le couvercle sur la cruche et enclenchez l'appareil.
- 4.** Au bout d'env. 1 minute, tout en laissant tourner l'appareil, retirez le clapet à arômes. Versez lentement le beurre dans la cruche à travers l'orifice et refermez le clapet à arômes.
- 5.** Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, enlevez la cruche du socle et remuez env. 30 secondes la sauce à l'aide d'une spatule à pâtisserie en caoutchouc résistant à la chaleur, en insistant particulièrement sur le fond pour éviter qu'il n'attache.
- 6.** Versez ensuite la sauce dans une terrine avec la crème aigre et mélangez bien en vous aidant de la spatule.

Sauce au raifort (env. 1 tasse)

Cette sauce accompagne idéalement des tranches de rosbif chaud, des steaks grillés, de l'agneau ou du jambon.

Ingrédients

- ¼ de cuillère à café de moutarde séchée
- ½ de tasse de raifort prêt à l'emploi (haché finement ou en tube)

Préparation

- 1.** Suivez la recette de la sauce blanche et ajoutez la moutarde en même temps que la farine ou l'amidon. Mettez le couvercle sur la cruche et enclenchez l'appareil; laissez-le tourner env. 30 secondes.
- 2.** Retirez la cruche de l'appareil, enlevez le couvercle et saupoudrez la moitié du raifort sur la sauce. Remettez la cruche sur l'appareil, enfoncez les ailettes à sauce, disposez le couvercle sur la cruche et enclenchez l'appareil; laissez-le fonctionner jusqu'à ce que la sauce tourne librement.
- 3.** Répétez l'étape 2 avec le reste du raifort.
- 4.** Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, enlevez la cruche du socle et remuez env. 30 secondes la sauce à l'aide d'une spatule à pâtisserie en caoutchouc résistant à la chaleur, en insistant particulièrement sur le fond pour éviter qu'il n'attache. Versez ensuite la sauce dans une terrine en vous aidant de la spatule.

Sauce « fondue suisse » (env. ¾ de tasse)

Pour ouvrir l'appétit, vous pouvez tremper de la baguette croustillante ou des chips dans cette sauce chaude au fromage. Tartinée sur un toast beurré, elle constitue un en-cas léger. Vous pouvez également en napper des légumes cuits.

Ingrédients

- ½ tasse de vin blanc sec
- 2 cuillères à café d'amidon de froment ou de farine de pommes de terre
- ½ cuillère à café de bouillon instantané en poudre ou 1 cube de bouillon
- 1 tasse rase de fromage râpé (Emmentaler ou Gruyère)

Préparation

1. Fixez les ailettes à sauce dans la cruche et versez-y le bouillon en poudre ou le cube de bouillon, le vin blanc et l'amidon. Saisissez le moulinet par le haut et tournez-le dans les deux sens jusqu'à ce qu'il passe facilement à travers le mélange et que l'amidon et le liquide soient bien mélangés. Mettez

le couvercle sur la cruche et enclenchez l'appareil.

- 2.** Au bout d'env. 30 secondes, enlevez la cruche du socle, retirez le couvercle, versez env. 1/3 du fromage dans la cruche et mélangez bien à l'aide d'une spatule en caoutchouc résistant à la chaleur.
- 3.** Remettez la cruche sur l'appareil en le laissant fonctionner jusqu'à ce que le moulinet tourne librement.
- 4.** Répétez l'étape 2 avec les deux tiers restants de fromage. Si le moulinet est figé, retirez la cruche de l'appareil et remuez vigoureusement à l'aide de la spatule.
- 5.** Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, enlevez la cruche du socle et remuez env. 30 secondes la sauce à l'aide d'une spatule à pâtisserie en caoutchouc résistant à la chaleur, en insistant particulièrement sur le fond pour éviter qu'il n'attache. Versez ensuite la sauce dans une terrine en vous aidant de la spatule.
- 6.** Si vous utilisez la sauce pour y tremper du pain ou des chips, gardez-la au chaud sur un réchaud au bain-marie.
- 7.** Servez la sauce chaude ou tiède.

Desserts élégants

Il vous suffira d'env. 5 minutes pour préparer ces desserts qui se distinguent par une qualité et une consistance bien régulières. Dès que l'appareil s'arrêtera automatiquement, vous retirerez la cruche du socle et remuez vigoureusement la sauce pendant env. 60 secondes à l'aide d'une spatule en caoutchouc résistant à la chaleur, en insistant particulièrement sur le fond pour éviter qu'il n'attache. Versez alors le dessert dans un plat en vous aidant de la spatule. Vous servirez les sauces liquides, chaudes ou froides, avec des fruits, une crème glacée ou d'autres desserts, alors que les sauces plus épaisses composeront aussi un petit déjeuner nourrissant.

La bonne vieille sauce vanille

Vous pouvez utiliser du lait pauvre en matières grasses ou du lait entier pour ce dessert. Si vous choisissez la première alternative, le dessert sera particulièrement délicat avec une consistance évoquant une sauce. Lorsqu'ils sont chauds, les desserts sont très

mousseux avec de petites bulles régulières. Quand vous les remuez, la mousse retombe et la masse devient plus ferme. Si vous trouvez le dessert trop liquide, laissez-le refroidir, ajoutez 2 cuillères à café d'amidon de froment et reversez le tout dans la

cruche. Répétez alors la cuisson comme décrit dans les recettes. Lorsque vous préparez le même dessert la prochaine fois, vous ajouterez directement l'amidon au début de la première préparation.

Ingrédients

- 1 tasse de lait pauvre en matières grasses ou de lait entier
 - 2 à 3 cuillères à soupe de sucre
 - 2 grands oeufs
 - 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- Les arômes (voir ci-dessous) sont ajoutés lorsque le dessert est prêt.

Préparation

- 1.** Fixez les ailettes à sauce dans la cruche et versez-y le lait, le sucre, les œufs et l'extrait de vanille. Mettez le couvercle et enclenchez l'appareil. Le temps de cuisson est toujours d'env. 5 minutes.
- 2.** Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, enlevez la cruche du socle et remuez env. 30 secondes la sauce à l'aide d'une spatule à pâtisserie en caoutchouc résistant à la chaleur, en insistant particulièrement sur le fond pour éviter qu'il n'attache. Versez le dessert dans une terrine en vous aidant de la spatule.
- 3.** Remuez le dessert et ajoutez à volonté du sirop, du brandy ou une liqueur.
- 4.** Vous pouvez le servir chaud, tiède ou froid. La sauce se solidifie en refroidissant.
- 5.** Si vous souhaitez servir le dessert froid, couvrez-le hermétiquement et mettez-le au réfrigérateur où il peut se conserver jusqu'à 3 jours. Remuez brièvement avant de servir. Si vous utilisez un lait pauvre en matières grasses, vous obtiendrez env. 4 tasses de dessert chaud, qui réduira à 2½ tasses après avoir refroidi. Si vous utilisez un lait entier, vous obtiendrez env. 3½ tasses de dessert chaud, qui se réduira à 1½ tasse après avoir refroidi. Utilisez les ingrédients suivants pour aromatiser :
- 1 à 3 cuillères à soupe de sirop aromatisé
 - 1 cuillère à café d'extrait de vanille ou ¼ de cuillère à café d'extrait d'amandes ou huiles ou arômes d'agrumes selon vos goûts

ou

1 à 3 cuillères à soupe de liqueur (selon les goûts). Nous conseillons du Grand Marnier, Cointreau, Kirsch, Amaretto, Frangelico, Brandy, de la Bénédictine, du Rhum, de la liqueur de café ou de chocolat ainsi que de la crème de cassis.

Crème sabayon (env. 1½ tasse)

Servez cette sauce chaude avec des fruits frais, des soufflés, un pudding, des pommes ou des bananes au four. Froide, elle constitue un dessert savoureux.

Ingrédients

- 4 grands jaunes d'oeuf
- ½ de tasse de sucre
- ½ de tasse de Marsala

Préparation

- 1.** Fixez les ailettes à sauce dans la cruche et versez-y les jaunes d'œuf, le sucre et le marsala. Mettez le couvercle sur la cruche et enclenchez l'appareil.
- 2.** Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, enlevez la cruche du socle et remuez env. 30 secondes la sauce à l'aide d'une spatule à pâtisserie en caoutchouc résistant à la chaleur, en insistant particulièrement sur le fond pour éviter qu'il n'attache.
- 3.** Versez la sauce dans un bol en vous aidant de la spatule. Servez-la chaude ou tiède.
- 5.** Si vous souhaitez utiliser cette crème en guise de dessert, refroidissez-la au bain-marie avec de l'eau glacée. Remuez constamment jusqu'à ce qu'elle soit froide. Versez-la alors dans des coupelles à dessert que vous garderez au réfrigérateur

Crème anglaise

Utilisez cette préparation chaude comme sauce. Froide, la crème anglaise constitue aussi une base crémeuse pour des tartes aux fruits. Dans ce cas, il faudra disposer les fruits ou les baies sur la crème anglaise avant de les napper d'un glaçage à tartes ou de gelée de fruits.

Env. 2 tasses, suffit pour garnir une tarte aux fruits d'env. 25 cm de diamètre.

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe de farine de froment
- 1 tasse de lait pauvre en matières grasses ou de lait entier
- 1 grand oeuf
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de sirop de vanille
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Fixez les ailettes à sauce dans la cruche et versez-y le lait, l'œuf, le sucre, le sirop, la vanille et l'amidon.
2. Saisissez le moulinet par le haut et tournez-le dans les deux sens jusqu'à ce qu'il bouge facilement et que l'amidon et le lait soient bien mélangés. Mettez le couvercle sur la cruche et enclenchez l'appareil. La masse mousse d'abord avant de retomber.
3. Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, enlevez la cruche du socle et remuez env. 30 secondes la sauce à l'aide d'une spatule à pâtisserie en caoutchouc résistant à la chaleur, en insistant particulièrement sur le fond pour éviter qu'il n'attache. Versez alors la crème anglaise dans une terrine en vous aidant de la spatule et remuez encore une fois.
4. Utilisez cette préparation chaude comme sauce. Vous pouvez également la couvrir hermétiquement et la laisser refroidir au moins 2 heures au réfrigérateur. Vous vous en servirez alors pour napper le fond d'une tarte aux fruits. La crème anglaise se conserve au maximum 2 jours.

Sauce au chocolat (env. 3 tasses)

Servez cette sauce chaude sur des poires pochées, une crème glacée ou un pudding.

Ingrédients

- 1 tasse de lait pauvre en matières grasses ou de lait entier
- 2 cuillères à soupe de sirop de vanille
- 4 jaunes d'œuf
- 1 cuillère à café de sucre
- 200 à 250 g (env. 1 plaque) de chocolat au lait

Préparation

1. Hachez le chocolat en petits morceaux et mettez-les dans un bol.
2. Fixez les ailettes à sauce dans la cruche et versez-y le lait, le sirop de vanille, l'œuf et le sucre. Mettez le couvercle et enclenchez l'appareil.
3. Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, enlevez la cruche du socle et remuez env. 30 secondes la sauce à l'aide d'une spatule à pâtisserie en caoutchouc résistant à la chaleur, en insistant particulièrement sur le fond pour éviter qu'il n'attache.
4. En vous aidant de la spatule, versez la sauce dans le bol contenant le chocolat et remuez vigoureusement jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement dilué.
5. Servez la sauce chaude ou froide.

Sauce au brandy (env. 3 tasses)

Servez cette sauce chaude pour accompagner une salade de fruits, une crème glacée ou des tranches de tarte aux fruits.

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de Brandy

Préparation

1. Suivez la recette de « La bonne vieille sauce vanille ».
2. Après la cuisson, versez la sauce dans une terrine et ajoutez le Brandy. Remuez bien la masse.

Crème à l'orange particulièrement aromatique (env. 1 tasse)

Ingrédients

- ½ tasse (env. 125 g) de beurre
- 2 grands oeufs
- 3 cuillères à soupe de jus d'orange frais
- 1 cuillère à soupe de concentré de jus d'orange
- 1 cuillère à soupe de jus de citron frais
- ½ tasse de sucre
- 2 cuillères à café de zestes d'orange râpés
- 1 cuillère à soupe de Cointreau (selon les goûts)

Préparation

1. Chauffez le beurre au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'il ait fondu env. aux 3/4 (35 à 50 secondes). Mélangez-le bien pour faire fondre le beurre restant. Il faut le laisser refroidir. Versez-le dans un gobelet gradué et mettez-le 2 à 3 minutes au réfrigérateur.
2. Fixez les ailettes à sauce dans la cruche et versez-y les œufs, le sucre, le jus d'orange, le concentré de jus d'orange, le jus de citron et les zestes d'orange et remuez brièvement pour bien répartir les ingrédients. Préparez le beurre fondu, mais ne l'intégrez pas encore au mélange. Mettez le couvercle sur la cruche et enclenchez l'appareil.
3. Au bout d'env. 1 minute, tout en laissant tourner l'appareil, retirez le clapet à arômes. Versez lentement le beurre dans la cruche à travers l'orifice. Refermez le clapet à arômes.
4. Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, enlevez la cruche du socle et remuez env. 30 secondes la sauce à l'aide d'une spatule à pâtisserie en caoutchouc résistant à la chaleur, en insistant particulièrement sur le fond pour éviter qu'il n'attache.
5. Versez alors la crème dans un bol en vous aidant de la spatule; continuez de remuer la crème.

6. Si nécessaire, servez-vous d'une passoire pour éliminer l'écorce.

7. Aromatisez la crème à volonté avec du Cointreau et mélangez bien.

8. Servez la crème chaude ou mettez-la au frais, à couvert, avant de la servir. Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur.

Sauce Suzette (env. 1½ tasse)

Servez cette sauce sur des fruits frais, une crème glacée ou des crêpes.

Ingrédients

- ½ tasse (env. 125 g) de beurre
- 1 cuillère à soupe de jus d'orange
- 3 cuillères à soupe de liqueur d'orange
- ½ tasse de sucre
- 1 à 2 cuillères à café de zestes d'orange moulus

Préparation

1. Chauffez le beurre au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'il ait fondu env. aux 3/4 (35 à 50 secondes). Mélangez-le bien pour faire fondre le beurre restant. Il faut le laisser refroidir. Versez-le dans un gobelet gradué et mettez-le 2 à 3 minutes au réfrigérateur.
2. Fixez les ailettes à sauce dans la cruche et versez-y le jus d'orange, la liqueur, le sucre et les zestes d'orange. Remuez brièvement pour bien mélanger tous les ingrédients. Préparez le beurre fondu, mais ne l'intégrez pas encore au mélange. Mettez le couvercle de la cruche et enclenchez l'appareil.
3. Au bout d'env. 30 secondes, tout en laissant tourner l'appareil, retirez le clapet à arômes. Versez lentement le beurre dans la cruche à travers l'orifice. Refermez le clapet à arômes.
4. Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, enlevez la cruche du socle et remuez env. 30 secondes la sauce à l'aide d'une spatule à pâtisserie en caoutchouc résistant à la chaleur, en insistant particulièrement sur le fond pour éviter qu'il n'attache. Versez alors la crème dans un bol en vous aidant de la spatule; remuez encore une fois.
5. Servez la sauce chaude ou froide.

Sauce à la liqueur de café (env. 3 tasses)

Cette sauce accompagne idéalement les soufflés, les gâteaux sucrés ou une crème glacée.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de café noir froid, bien fort
1 cuillère à soupe de liqueur de café

Préparation

1. Suivez la recette de « La bonne vieille sauce vanille ».
2. Après la cuisson, versez la sauce dans une terrine et ajoutez le café et la liqueur de café. Remuez bien la masse.

Crème parisienne au citron

Cette crème ressemble aux préparations que vous trouvez dans les meilleures confiseries parisiennes.

Env. 1 tasse; suffit pour 4 tartelettes plates (diamètre env. 10 cm).

Ingrédients

½ tasse (env. 125 g) de beurre
4 grands jaunes d'œuf
¼ de tasse de jus de citron frais
½ tasse de sucre
1 cuillère à café de zestes de citron râpés
2 cuillères à soupe de Cointreau ou de Grand Marnier

Préparation

1. Chauffez le beurre au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'il ait fondu env. aux 3/4 (35 à 50 secondes). Mélangez-le bien pour faire fondre le beurre restant. Il faut le laisser refroidir. Versez-le dans un gobelet gradué et mettez-le 2 à 3 minutes au réfrigérateur.
2. Fixez les ailettes à sauce dans la cruche et versez-y les jaunes d'œuf, le sucre, le jus et les zestes de citron et remuez brièvement pour bien mélanger les ingrédients. Préparez le beurre fondu, mais ne l'intégrez pas encore au mélange. Mettez le couvercle de la cruche et enclenchez l'appareil.

3. Au bout d'env. 1 minute, tout en laissant tourner l'appareil, retirez le clapet à arômes. Versez lentement le beurre dans la cruche à travers l'orifice. Refermez le clapet à arômes.

4. Dès que l'appareil s'arrête automatiquement, enlevez la cruche du socle et remuez env. 30 secondes la sauce à l'aide d'une spatule à pâtisserie en caoutchouc résistant à la chaleur, en insistant particulièrement sur le fond pour éviter qu'il n'attache.

Versez alors la crème dans un bol en vous aidant de la spatule; continuez de remuer.

5. Si nécessaire, servez-vous d'une passoire pour éliminer l'écorce.

6. Aromatisez la crème avec la liqueur (Cointreau ou Grand Marnier) et remuez bien.

7. Servez la crème chaude ou mettez-la au frais, à couvert, avant de servir.

Sauce aux framboises (env. 3 tasses)

Servez cette sauce pour accompagner des desserts à base de gélatine, une crème glacée ou une salade de fruits frais.

Ingrédients

2 à 3 cuillères à soupe de sirop de framboises ou de purée de framboises passée au tamis

Préparation

1. Suivez la recette de « La bonne vieille sauce vanille ».
2. Après la cuisson, versez la sauce dans une terrine et ajoutez le sirop ou la purée de framboises. Remuez bien la masse.

Operating instructions

Before using for the first time:

Clean the pitcher and the froth whip with a little warm, soapy water, then rinse with cold water and dry.

Using the Foamer

1 Hold the froth whip using the top handle and carefully guide the bottom of the whip downwards until the whip engages. Rotate the froth whip slightly when doing this.

2 Place the base unit on a dry counter or table and insert the plug into the power socket. Put the pitcher onto the base unit so that the contacts slide into the appropriate openings.

3 Pour the required amount of cold milk into the pitcher. Skimmed milk, semi skimmed milk or full fat milk can be used. Measure the required quantity using a measuring cup or use the pre-measured level indicator marks on the back of the pitcher as a guide.

Important: A minimum of ½ a cup and a maximum of 1½ cups of milk should be frothed. The volume and texture of the froth depends on the type of milk and flavouring that is used and the quantity thereof. The Foamer creates the maximum quantity of thick, rich foam if cold skimmed milk is used.

Semi skimmed milk (1% to 2% fat) and full fat milk are also suitable.

However, because of the higher proportion of fat, the foam has a slightly different texture and less volume.

When preparing toppings for coffee or desserts, ½ a cup of skimmed milk will produce about 1 or 2 portions, 1 cup of milk will produce about 4 portions and 1½ cups will produce about 6 portions.



4 Fit the lid to the pitcher. The RUN mark must be above the spout of the pitcher. Then push the lid down and switch the appliance on. The start button is in the base unit.

5 If you wish to make flavoured foam, foam drinks, dessert sauces or desserts, add syrup, powder, sugar or sweetener, aromatised coffee creamer or liqueurs to the milk. Hold down the front of the lid with one hand and use the other to lift the cap of the flavour hatch in the middle of the pitcher lid. After approximately 1½ to 2 minutes of frothing, or when the pitcher feels warm, pour the required flavouring into the pitcher and then close the flavour hatch again.

6 Once the heating and foaming cycle is complete (about 3 minutes) the appliance switches off automatically.

The heating and frothing cycle can be stopped at any time. Simply remove the pitcher from the base unit.

Wait for up to 1 minute until the hot milk has settled. Then rotate the pitcher lid to the POUR position and pour the required amount of milk for cappuccinos, lattes or other speciality drinks. Remember that liquid milk is always hotter than froth. If drinks are being prepared for children, wait until the hot milk has cooled down a little before serving, or remove the pitcher from the base unit a little sooner.

7 Turn the lid past the pour position and remove it from the pitcher. Spoon the extremely rich, thick foam out of the pitcher. The pitcher can also be removed from the base unit and placed onto the table for serving

8 Clean the pitcher after use. Follow the care and cleaning instructions. Remember to rinse the pitcher with cold water before using again.

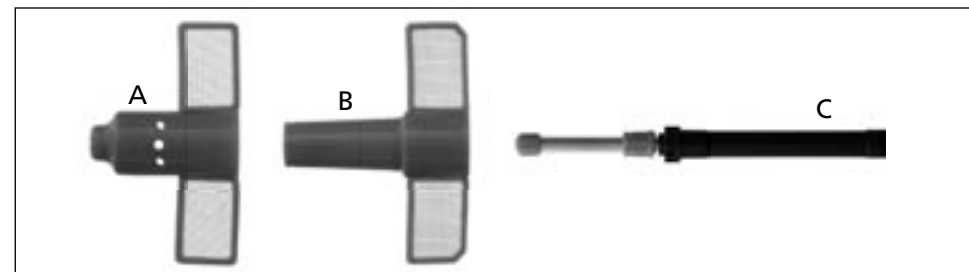


CAUTION: Only use liquids for frothing, and only add powder mixtures for flavouring. Solid foodstuffs can damage the whip

and must not be used with the Foamer.

The appliance is for household use only.

Assembly



To assemble the desired whip, hold the bottom section of the Shaft (C) with one hand and with the other hand, slide the Bottom Whipping Blade (longer barrel) (B) over the knob and onto the Shaft and press firmly

into place. Then slide the Top Whipping Blade (shorter barrel) (A) over the knob and onto the Shaft and press firmly into place.

Important safety instructions

There are some basic safety precautions to follow when using electrical equipment. In order to reduce the risk of fire, electric shock and/or personal injury, it is important to read all instructions before use.

- Read all instructions
- Never touch hot surfaces. Always pick up the appliance using the handles and knobs provided.
- Never immerse the power cord, the plug, the base unit or the pitcher in water, pour liquid on them or place them on wet surfaces in order to reduce the risk of fire, electric shock and injury. Always place the appliance on a dry, solid and stable work surface. If liquid has penetrated the base unit or the heater of the pitcher, unplug the appliance from the power socket immediately and have it checked by a specialist workshop.
- Children must be carefully supervised at all times when using electrical equipment.
- Always disconnect the plug from the power socket if the appliance is not in use. Wait until the appliance has cooled down before removing or inserting components and before cleaning.
- Never switch the appliance on or pour milk or other liquids into the pitcher without the Froth Whip™ in place.
- Never switch the appliance on without a suitable liquid in the pitcher, otherwise damage may occur. Suitable liquids are milk, water or the like.
- Only use accessories and components that are recommended for the appliance by the manufacturer in order to avoid the risk of fire, electric shock or injury.

- Never put the appliance near sources of extreme heat (electric or gas heaters, ovens).
- The appliance is only equipped with a short power cord for safety reasons. Please ensure that the cable is not hanging over the edge of a table or counter. Do not use extension cables. Place the appliance near a wall socket and connect it to the socket directly. Keep the cable away from hot surfaces.
- Never connect the appliance to a power socket if the power cord, the plug or the appliance itself is damaged, in order to avoid the risk of fire, electric shock or injury. The appliance is probably damaged if the housing is damaged, the equipment fails to work correctly or if the base unit has been penetrated by liquid. In this case, disconnect the plug from the power socket and have the appliance repaired by an authorised workshop or the manufacturer.
- Never carry out work that is not described in these instructions on the appliance. Never attempt to open the base

- unit or repair the appliance yourself.
- Only for use indoors. Never use or store the appliance outdoors.
- Only use the appliance for its intended purpose, as described in these instructions.
- Ensure that the pitcher is correctly assembled and has been placed correctly on the base unit before switching the appliance on.
- Ensure that the lid is closed when the appliance is switched on. Never put your hand or other objects into the pitcher when it is on the base unit.
- Steam can escape when the lid is opened. Never hold your face, hands or objects that are sensitive to heat over the appliance when opening the lid.
- **WARNING:** Hot milk is hotter than froth. If drinks are being prepared for children, please wait until the milk has cooled down a little and sip cautiously beforehand.

Please store these instructions in a safe place.



Disposal:

In conformity with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE), at the end of its life the unit should be taken to an electrical appliance collection point for its environmentally friendly disposal.

Care and cleaning instructions

It is important to clean the appliance properly after use. Rinse the pitcher in cold water before use. The following instructions must also be followed:

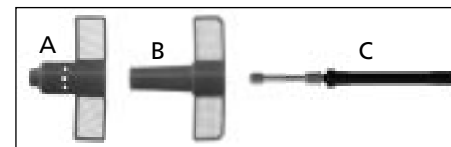
Cleaning the base unit

- Always unplug the base unit before cleaning the appliance.
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or other liquids. Moisten a cloth with warm water and use it to wipe the appliance, then dry. Do not allow liquids to run into the base unit.

Care of the pitcher and the froth whip

- Never clean the pitcher in a dishwasher!
- Pour a little warm water into the pitcher immediately after use in order to soften any residue. The water prevents residual milk and flavouring from building up on the non-stick coating and hardening. This makes cleaning easier.
- Carefully clean the pitcher, the froth whip and the pitcher lid with flavour hatch (Flavor Hatch™) with a warm detergent solution. Use a cloth or scrubber pad that is suitable for Teflon or non-stick coatings. Then rinse the parts and dry them with a soft cloth.
- The bottom of the pitcher must be cleaned and dried with particular care so that the anti-stick coating is not damaged.
- **CAUTION:** Only use scrubber pads that are suitable for non-stick coatings. Never use scouring agents, metal scouring pads or similar cleaning materials with hard plastic or metal surfaces.
- Rinse the Foamer with cold water before use, and also between frothings if several portions are being prepared in succession. This will ensure that the appliance operates correctly.

Cleaning



1. To clean the Sauce Whip, hold the Bottom Whipping Blade (B) with one hand and with the other hand, pull and remove the Top Whipping Blade (A) from

- The Foamer should be filled with 1½ cups of water and a drop of detergent from time to time and switched on for cleaning.
- Please take particular care with small components such as the flavour hatch when cleaning. Please ensure that these parts are not thrown away with the rinsing water, lost or inadvertently discarded.
- Please note: Rinse and dry the appliance with cold water before frothing milk.

WARNING: Risk of fire and electric shock. Never open the base unit. The lightning symbol indicates dangerous electrical voltage, and the exclamation mark indicates general sources of danger. Please be sure to follow the instructions in this booklet.

WARNING: Never remove base unit components. This particularly applies to the base cover. Never dismantle the pitcher heater. To avoid the risk of fire and/or electric shock and injury, the appliance must only be opened and repaired by authorised experts.

the Shaft (C). Then pull and remove the Bottom Whipping Blade (B) from the Shaft (C).

2. Wash the three parts with warm soapy water using a sponge and then dry with a soft towel.
3. To reassemble, follow the Assembly instructions to the left. „Assembly“ s. page 43.

Recipes

Froth Whip: Recipes Classic

Flavoured Froth Au Lait (4 servings)

1 cup fat free, low fat, or reduced-fat milk*
Foamer syrups, flavoured beverage powders** sugar or sugar substitutes

Put Froth Whip in pitcher. Pour the desired amount and type of refrigerated milk into the pitcher, and press the start button. Continue heating milk in Foamer until froth has formed and pitcher feels warm (approximately 1½ - 2 minutes). While unit is running, hold lid in place and remove Flavour Hatch™. Add optional amount of flavoured syrup, powder or sweetener through the Hatch opening and then reinstall Hatch. After cycle automatically ends, lift pitcher off base, remove lid, and spoon froth onto your favorite beverages or desserts.

** Beverage powders include malted milk, ovomaltine, cappuccino, chocolate, mocha or cocoa drink mixes for hot or cold liquids.

Classic Froth Au Lait (4 servings)

1 cup fat free, low fat, or reduced-fat milk*

Put Froth Whip in pitcher. Pour the desired amount and type of refrigerated milk into the pitcher. Press the start button and let unit run until it shuts off automatically. Allow 30 seconds or more for the hot milk to settle then rotate lid to the POUR position and carefully pour desired amount of hot milk for Cappuccinos, Lattes or other Speciality Drinks. Remove lid, and spoon out the exceptionally rich, thick froth.

*You can use whole milk to make these recipes: the mixtures will be creamy textured but not as thick and frothy.

The Raj's Chai (1 serving)

If you like sweet tea, use the sweetened tea powder or add sugar to taste; mixture is frothy but not as thick.

2 teaspoons instant tea powder, plain or sweetened
8 teaspoon each ground cloves, ground nutmeg, ground cinnamon
4 or 5 hulled cardamom seeds or about 1/2 teaspoon ground cardamom
1 cup fat free, low fat, or reduced-fat milk*
1 tablespoon finely chopped candied ginger or ginger marmalade

Put a long cinnamon stick (optional) in a small bowl, mix tea powder, cloves, nutmeg, cinnamon, and cardamom. Put Froth Whip in pitcher. Pour the desired amount and type of refrigerated milk into the pitcher, and press the start button. Heat milk in Foamer until froth has formed and container feels warm. Lift pitcher off base, remove lid, and add tea mixture. Replace lid, return pitcher to base, and push start button. When ingredients are mixed, lift pitcher, remove lid, and pour mixture into 1 large mug. Add candied ginger or ginger marmalade, cinnamon stick (or a spoon) and stir to mix.

Espresso Latte (1 or 2 servings)

If you like sweetened coffee add Irish cream or other suitable flavoured syrup, sugar or sugar substitute.

1 cup fat free, low fat, or reduced-fat milk*
2/3 cup hot espresso or strong hot coffee
2 tablespoons Irish cream syrup (optional)

Follow steps to make Classic Froth Au Lait until froth has formed and pitcher feels warm. While unit is still running, pour espresso or strong coffee and syrup through Flavour Match opening. When ingredients are mixed, lift pitcher off base, remove lid, and pour mixture into 1 or 2 large mugs. Instant Frothy Coffee or Cappuccino (1 or 2 servings) 1 cup fat free, low fat, or reduced-fat milk* 4 tablespoons of instant cappuccino powder, or other flavoured instant coffee powders. Follow steps to make Flavoured Froth Au Lait (page 41-43). Pour mixture into 1 or 2 large mugs. Velvety Hot Chocolate (1 or 2 servings) 1 cup fat free, low fat, or reduced-fat milk* 2 single serving envelopes of hot cocoa mix or 3 to 4 tablespoons of Hershey's chocolate syrup. Follow steps to make Flavoured Froth Au Lait. Pour mixture into 1 or 2 large mugs. Note: The heated milk is hotter than the froth. When serving, especially to children, wait briefly for heated milk to cool. You may also stop the heating cycle early, before the automatic shutoff, by lifting pitcher off base. Guilt Free Classic or Flavoured „Whipped Cream“ (4 servings) 1 cup fat free milk 2 - 4 tablespoons Froth Au Lait Vanilla Syrup, or other flavoured syrups** 1 or 2 packets sugar substitute such as Sweet'N Low or Equal Follow steps to make Flavoured Froth Au Lait. Add sugar substitute and Vanilla Syrup to taste for classic „whipped cream“ or choose other syrup for flavoured „whipped cream“ to compliment. Cakes (carrot, layer, or pound cake), Cereals (granola, hot oatmeal, hot Cream of Wheat, or Grape nuts), Fruit (raspberries, strawberries, baked apples, applesauce, baked pears), Gelatine Desserts, Ice Cream, Frozen

Yogurt, and Pies (apple, berry, custard, pecan, and pumpkin).

** Compatible flavoured syrups include Froth Au Lait syrups, maple, chocolate, and fruit. Nut, coffee, and liqueur syrups.

*You can use whole milk to make these recipes: the mixtures will be creamy textured but not as thick and frothy.

Milky Ways (1 or 2 servings)

1 cup fat free, low fat, or reduced-fat milk*
1 tablespoon plain or chocolate-flavour Ovomaltine
2 to 3 tablespoons Hershey's chocolate syrup
V-i cup mini-marshmallows

Follow steps to make Flavoured Froth Au Lait until pitcher feels warm. While unit is operating, pour Ovomaltine and chocolate syrup through the Flavour Hatch opening and replace hatch. When ingredients are mixed, lift pitcher off base, remove lid, add marshmallows, shake slightly, and pour mixture into 1 or 2 large mugs.

You can use whole milk to make these recipes: the mixtures will be creamy textured but not as thick and frothy.

Mocha Marvel (1 or 2 servings)

1 cup fat free, low fat, or reduced-fat milk*
1 tablespoon caramel syrup or caramel sauce
2 teaspoons instant coffee powder 2 tablespoons Hershey's chocolate syrup

Follow steps to make Flavoured Froth Au Lait. When it feels warm, lift pitcher off base and remove lid. Add caramel, coffee powder, and chocolate syrup. Replace lid, return pitcher to base, and push start button. When ingredients are mixed, lift pitcher off base, remove lid, and pour mixture into 2 large mugs.

You can use whole milk to make these recipes: the mixtures will be creamy textured but not as thick and frothy.

Sauce Whip: Recipes Classic Sauces

Traditional Hollandaise Sauce (about ¾ cup)

This is a delicate sauce that lightly clings to foods. Pour sauce over eggs Benedict, sizzling steaks, grilled fish, roasted poultry, or herbed vegetables such as asparagus, broccoli, roasted tomatoes, and grilled carrots.

½ cup (¼ lb.) butter
2 large egg yolks
2 tablespoons water
1 tablespoon lemon juice
1 tablespoon Dijon mustard

1. Heat butter in microwave until it melts between 35 to 50 seconds). Stir to melt remaining butter; it should not be hot. Refrigerate in measuring cup to cool for 2 to 3 minutes.
2. Put pitcher on the base and add egg yolks, water, lemon juice, and mustard. Hold the cup of butter ready but do not add to pitcher yet. Cover pitcher with lid and press start button.
3. After 10 seconds, while unit is running, slightly lift and tilt Flavour Hatch towards you and slowly pour ½ of melted butter through opening into pitcher. Cover opening with Flavour hatch without locking and wait 5 seconds.
4. Repeat pouring butter in this manner one more time. Lock Flavour Hatch into place.
5. When unit shuts off automatically, immediately remove pitcher from base and use a heat resistant rubber spatula to stir sauce vigorously against bottom of pitcher for about 30 seconds. Use spatula to scoop and pour hollandaise into a bowl and stir. Serve hot, warm, or cold; cover airtight and chill to serve cold, or store up to 3 days (stir to soften for serving).
6. Variation: For a richer, thicker hollandaise, add 2 more large egg yolks to the recipe preceding. For an added touch, you can spread warm or cool sauce onto hot cooked

foods such as lamb chops, beef steak, sautéed salmon or sole, oysters in the half or vegetables. Next, slide food under the broiler about 2 or 3 inches from the heat foil 1 to 2 minutes or until sauce begins to bubble and lightly browns.

Dijon Mayonnaise (about 1 cup)

Because this mayonnaise is actually cooked, it is exceptionally velvety and free of harmful bacteria, yet fresh and delicate in flavour.

1 large egg yolk
1 tablespoon white wine vinegar or lemon juice
1 tablespoon Dijon mustard
1 tablespoon water
1 cup vegetable (olive, peanut, corn) oil
Salt and pepper

1. Put Sauce Whip in pitcher and add egg yolk, vinegar, mustard, and water. Cover pitcher with lid.
2. Press start button, then slightly lift flavour hatch towards you and pour oil through the lid opening into the pitcher. Lock Flavour Hatch into place.
3. As soon as the unit shuts off automatically, use heat resistant rubber spatula to scoop mayonnaise into a bowl.
4. Season mayonnaise to taste with salt and pepper. Serve warm, room temperature, or chilled. Cover airtight and chill to serve cold or to store up to 2 weeks.

Bernaise Sauce (about 1 cup)

Bernaise is a popular condiment for brunches, elegant entrees, and backyard buffets. Try it over grilled steaks, chops, and chicken breasts, roast vegetables, or any type of potatoes.

2 tablespoons minced shallots
2 tablespoons white wine vinegar
2 tablespoons water
1 teaspoon chopped fresh tarragon or ½ teaspoon dried tarragon
½ cup (¼ lb.) butter
2 large egg yolks
1 tablespoon white wine vinegar
2 tablespoons water
1 tablespoon Dijon mustard

1. In an 8- to 10-inch frying pan over high heat, stir shallots, vinegar, water, and tarragon just until liquid evaporates. Remove from heat and set aside.
2. Heat butter in microwave until about the butter melts (35 to 50 seconds). Stir to melt remaining butter; it should not be hot. Refrigerate in measuring cup to cool for 2 to 3 minutes.
3. Put Sauce Whip in pitcher and add egg yolks, white wine vinegar, water, and mustard. Melted butter in measuring cup available but do not add it at this time. Cover pitcher with lid and press start button.
4. After 10 seconds, while unit is running, slightly lift and tilt Flavour Hatch towards you and give butter slowly through opening into pitcher. Cover opening with Flavour Hatch without locking and wait 5 seconds.
5. Repeat pouring butter in this manner one more time. Lock Flavour Hatch into place.
6. When unit shuts off automatically, immediately remove pitcher from base and use a heat resistant rubber spatula to stir sauce vigorously against bottom of pitcher for about 30 seconds.
7. Use spatula to scoop and pour hot sauce into a bowl and stir in the shallot mixture.
8. Serve hot, warm, or cold; cover airtight and chill to serve cold, or store up to 3 days.

White Sauce (about 1 cup)

Use this versatile sauce as a base for soufflés, cream soups, milk gravies, flavoured sauces, and to mix with cooked vegetables. If making a white or cream sauce as part of a recipe, you can also add sugar and other ingredients that dissolve quickly, such as gelatine, with the starch and liquid.

1 cup reduced fat or whole milk
All-purpose flour, cornstarch, or potato starch (see amounts below)
1 to 2 tablespoon butter cut in pea-size pieces
Salt and pepper

For a thin sauce use 1 tablespoon flour or 2 teaspoons cornstarch or potato starch.
For a medium sauce use 2 tablespoons flour or 1 tablespoon cornstarch or potato starch.
For a thick sauce use 3 tablespoons flour or 2 tablespoons cornstarch or potato starch.

1. Put Sauce Whip in pitcher. Add milk and flour, cornstarch or potato starch. Hold top of whip and rotate in both directions until it moves easily and distributes flour or cornstarch evenly. Cover pitcher with lid and press start button.
2. When pitcher is warm (about 1 minute), lift from base to stop unit, remove lid, and add pea-size pieces of butter. Return pitcher to base, push whip down, cover with lid, and press start button.
3. When unit shuts off automatically, remove pitcher from base and use a heat resistant rubber spatula to stir sauce vigorously against the bottom of pitcher for about 30 seconds.
4. Pour and scoop out sauce. Add optional salt and pepper.

Curry Sauce (about 1 cup)

For chicken, lamb, shrimp, and rice

- 1 to 2 teaspoons curry powder, or to taste
- ½ teaspoon ground ginger
- ⅛ teaspoon white pepper
- 1 teaspoon onion powder

Follow recipe for medium White Sauce or medium Cream Sauce. Add curry powder, ground ginger, white pepper, and onion powder with the flour.

Horseradish Sauce (about 1 cup)

For hot sliced roast beef, grilled beef steaks, lamb, or ham

- ¼ teaspoon dry mustard
- ⅓ cup prepared horseradish

1. Follow recipe for medium white or Cream Sauce (page 49). Add dry mustard with the flour. Cover pitcher with lid and press start button; mix for about 30 seconds.
2. Remove pitcher from the base unit, open lid, and sprinkle about the half of the horseradish into the sauce. Return pitcher to the base unit, push whip down, cover pitcher with lid, press the start button, and let run until whip is spinning freely.
3. Repeat this step one more time to add the remaining horseradish. When unit shuts off automatically, remove pitcher from base and use a heat resistant rubber spatula to stir sauce vigorously against the bottom of pitcher for about 30 seconds. Pour and scoop out sauce.

Alfredo Sauce (about 1 cup)

A tasty pasta sauce.

- ¼ cup (125 g lb.) butter
- ¾ cup half and half cream/milk
- ½ cup grated Parmesan cheese
- 2 teaspoons onion powder
- ½ tablespoon Worcestershire Sauce
- 1 to 2 teaspoons white pepper
- 5 tablespoons sour cream

1. Heat butter in microwave until about the butter melts (35 to 50 seconds). Stir to melt remaining butter; it should not be hot. Refrigerate in measuring cup to cool for 2 to 3 minutes.
2. Add sour cream to a mixing bowl and set aside.
3. Put Sauce Whip in pitcher and add half and half, Parmesan cheese, Worcestershire Sauce, onion powder, and pepper. Stir with spatula to distribute ingredients. Have melted butter in measuring cup available but do not add it at this time. Cover pitcher with lid and press start button.
4. After about 1 minute, while unit is running, slightly lift and tilt Flavour Hatch towards you and slowly pour melted butter through opening into pitcher. Lock Flavour Hatch into place.
5. When unit shuts off automatically, remove pitcher from base and use a heat resistant rubber spatula to stir sauce vigorously against the bottom of pitcher for about 30 seconds.
6. Pour sauce into bowl with sour cream and stir to blend.

Bechamel Sauce (about 1 cup)

Bechamel is a velvety cream sauce. Serve it over poached or sauteed chicken breasts, savoury vegetables, or grilled fish.

- 1 cup chopped onions
- 2 tablespoons butter
- ½ teaspoon ground nutmeg
- ½ cup reduced fat or whole milk
- ½ cup whipping cream
- 2 tablespoons all-purpose flour or 1 tablespoon cornstarch, or potato starch
- 2 tablespoons shredded Gruyere cheese
- Salt and pepper

1. In an 8 to 10 inch frying pan over medium heat, frequently stir onions in butter until golden, 8 to 10 minutes. Add nutmeg. Set mixture aside.
2. Put Sauce Whip in pitcher. Add milk, cream, and flour, cornstarch, or potato starch.
3. Hold top of whip and rotate in both directions until it moves easily and distributes the ingredients.
4. Cover pitcher with lid and press the start button. When the pitcher is warm (about 1 minute), lift from base to stop unit, open lid, sprinkle cheese into sauce. Return pitcher to base, push whip down, cover with lid and press start button.
5. When unit shuts off automatically, remove pitcher from base and use a heat resistant rubber spatula to stir vigorously against bottom of pitcher for 30 seconds. Use spatula to scoop and pour sauce into pan with onions.
6. Mix and add optional salt and pepper.
7. Serve hot.

Teriyaki Sauce (about 1½ cups)

Use as a marinade for chicken, beef, or fish.

- 1 cup soy sauce
- ½ cup dry sherry or Japanese sake
- 1 teaspoon sesame oil
- ⅓ cup brown sugar
- 1 teaspoon crushed garlic
- 1 teaspoon dried minced onion
- ½ teaspoon ground ginger

1. Put Sauce Whip in pitcher and add soy sauce, sherry or sake, sesame oil, brown sugar, garlic, onion, and ginger. Cover pitcher with lid and press start button.
2. When unit shuts off automatically, remove pitcher from base. Pour sauce into a glass bowl. Place meat/poultry in teriyaki sauce, cover, and refrigerate for 3 hours or more.
3. Broil or barbecue the chicken, beef, or fish, basting frequently with sauce.

Original Barbecue Sauce (about 1½ cups)

For beef, barbecue chicken, chicken tenders, lamb. Or baked potatoes.

- 1¼ to 1½ cups tomato ketchup
- 1 cup white distilled vinegar
- 1 teaspoon sugar
- ½ teaspoon black pepper
- ⅛ teaspoon red pepper
- ⅛ teaspoon salt

1. Put Sauce Whip in pitcher and add ketchup, vinegar, sugar, black and red pepper, and salt. Cover pitcher with lid and press start button.
2. When unit shuts off automatically, remove pitcher from base and use a heat resistant rubber spatula to stir vigorously against bottom of pitcher for 30 seconds. Use spatula to scoop and pour sauce into a bowl.
3. As a sauce serve hot, warm, or cold.
4. As a marinade, place meat/poultry in barbecue sauce, cover, and refrigerate for 2 hours or more.

Tangy Sweet & Sour Sauce (about 1 cup)

For chicken, pork, shrimp, rice, or noodles.

- ¾ cup pineapple juice
- ¼ cup ketchup
- ¼ cup water
- 1 teaspoon vinegar
- ½ cup sugar
- 2 teaspoons soy sauce
- 2 tablespoons cornstarch

1. Put Sauce Whip in pitcher and add pineapple juice, ketchup, water, vinegar, sugar, soy sauce, and cornstarch. Hold top of whip and rotate in both directions until it moves easily and distributes cornstarch. Cover pitcher with lid and press start button.
2. When unit shuts off automatically, remove pitcher from base and use a heat resistant rubber spatula to stir sauce at bottom of pitcher for about 10 seconds.
3. Pour and scoop out sauce.

Swiss Fondue Sauce (about ¾ cup)

Dip chunks of crusty bread or chips into warm cheese sauce for appetizers, pour over buttered toast for a light lunch, or ladle onto hot cooked vegetables.

Elegant Custards

Froth'n Sauce custards cook in about 5 minutes and are consistent in quality and texture. When the unit shuts off automatically, use a heat resistant rubber spatula to stir sauce vigorously against the bottom of pitcher for about 60 seconds. Use spatula to pour the custards from the pitcher. Serve soft custards as a sauce, hot or cold, on fruit, ice cream, or over desserts. Enjoy thick custards as desserts or as a nourishing breakfast.

Fashioned Custard

You can use reduced fat or whole milk to make this custard; the reduced fat milk sauce tends to be thinner and more

- ½ cup dry white wine
- 2 teaspoons cornstarch or potato starch
- ½ teaspoon dry bouillon powder or moist bouillon paste
- 1 packed cup (125 g) shredded Swiss, Emmenthaler, or Gruyere cheese

1. Put Sauce Whip in pitcher and add wine, bouillon powder and cornstarch. Hold top of whip, and rotate in both directions until it moves easily and distributes cornstarch evenly. Cover pitcher with lid and press start button.
2. After about 30 seconds, lift pitcher from base to stop unit, open lid, and sprinkle ½s of the cheese into the wine mixture. Use a heat resistant rubber spatula to stir and distribute cheese into mixture.
3. Return pitcher to base, push whip down, cover pitcher with lid, press the start button, and let run until whip is spinning freely.
4. Repeat adding cheese 2 more times. (If whip stalls, lift pitcher from base, use heat resistant rubber spatula to distribute ingredients.)
5. When unit shuts off automatically, remove pitcher from base and use a heat resistant rubber spatula to stir sauce vigorously against the bottom of pitcher for about 30 seconds.
6. Use spatula to scoop and pour into a bowl or, if serving as a dip for appetizers, into a chafing dish over hot water.
7. Serve the sauce hot or warm.

delicate. The custards are at their foamiest (uniform tiny bubbles throughout) when hot; stirring after cooking or when cool

reduces the volume and they become thicker. If the custard is thinner than desired, let cool, add 2 teaspoons cornstarch, return to the pitcher, and cook again as directed. When making custard again, simply add the cornstarch to the ingredients before cooking.

- 1 cup reduced fat or whole milk
- 2 to 3 tablespoons sugar
- 2 large eggs
- 1 teaspoon vanilla extract
- Flavouring (choices follow) added to finished custard

1. Put Sauce Whip in pitcher and add milk, sugar, eggs and vanilla extract. Cover pitcher with lid and press start button. (The cycle is usually about 5 minutes.)
2. When unit shuts off automatically, remove pitcher from base and use a heat resistant rubber spatula to stir vigorously against bottom of pitcher for about 60 seconds. Use spatula to pour and scoop custard into a bowl.
3. Stir to blend and add flavouring to taste with syrup, brandy, or liqueur.
4. Serve hot, warm, or cold; mixture thickens as it cools.
5. Cover airtight and chill to serve cold, or to store up to 3 days; stir to blend before serving. Reduced fat milk custard makes about 4 cups when hot and stirs down to about 2½ cups when cold. Whole milk custard makes about 3½ cups when hot and stirs down to about 1½ cups when cold. Flavouring choices: Froth Au Lait Flavoured Syrups (1 to 3 tablespoons), 1 teaspoon vanilla extract, ¼ teaspoon almond extract, citrus oils or extracts to taste, and liqueurs to taste (1 to 3 tablespoons) such as Grand Marnier, Cointreau, Kirsch, Amaretto, Frangelico, Brandy, Benedictine, rum, coffee or chocolate flavour liqueurs, and creme de cassis.

Intense Orange Curd (about 1 cup)

- ½ cup (125 g) butter / 2 large eggs
- 3 tablespoons fresh orange juice
- 1 tablespoon frozen orange juice concentrate, thawed
- 1 tablespoon fresh lemon juice
- ½ cup sugar
- 2 teaspoons grated orange peel
- 1 tablespoon Cointreau (optional)

1. Heat butter in microwave between 35 to 50 seconds until it melts. Stir to melt remaining butter; it should not be hot. Refrigerate in measuring cup to cool for 2 to 3 minutes.
2. Put Sauce Whip in pitcher and add eggs, orange juice, orange juice concentrate, lemon juice, sugar, and orange peel. Stir to distribute ingredients. Have melted butter in measuring cup available but do not add it at this time. Cover pitcher with lid and press start button.
3. After about 1 minute, while unit is running, slightly lift and tilt Flavour Hatch towards you and slowly pour melted butter through opening into pitcher. Lock Flavour Hatch into place.
4. When unit shuts off automatically, remove pitcher from base and use a heat resistant rubber spatula to stir curd vigorously against bottom of pitcher for about 60 seconds.
5. Scoop and pour curd into a bowl and stir.
6. If desired, rub curd through strainer and discard peel. Flavour curd with Cointreau.
7. Serve warm or cover airtight and chill to serve cold or to store up to 3 days.

Brandy Sauce (about 3 cups)

Serve hot with fruit salad, ice cream, or sliced fruit cake.

2 tablespoons brandy

1. Follow recipe for Good old Fashioned Custard or Cream Custard.
2. When custard is complete, scoop into a bowl, add brandy, and stir to blend.

Coffee-Liqueur Sauce (about 3 cups)

Serve over soufflés, sweet cookies, or ice cream.

2 tablespoons cold strong black coffee
1 tablespoon coffee-flavoured liqueur

1. Follow recipe for Good old Fashioned Custard or Cream Custard.
2. When custard is complete, scoop into a bowl, add coffee and liqueur, and stir to blend.

Crème Anglaise (about 2 cups, enough to fill a 10 to 11 inch-wide round tart pastry)

As a sauce, use this mixture warm. Crème Anglaise is also used cold as the creamy base in tarts covered with fresh berries or fruit that are glazed with melted jelly.

1 cup reduced fat or whole milk
2 large eggs
3 tablespoons sugar
2 tablespoons Froth Au Lait Vanilla Syrup
1 teaspoon vanilla extract
1 tablespoon cornstarch

1. Put Sauce Whip in pitcher and add milk, egg, sugar, syrup, vanilla, and cornstarch.
2. Hold top of whip and rotate in both directions until it moves easily and distributes cornstarch evenly. Cover pitcher with lid and press start button. Mixture foams at first, and then settles down.
3. When unit shuts off automatically, stir several times with a heat resistant rubber spatula. Use spatula to pour Crème Anglaise into a bowl stirring to blend.
4. Use warm as a sauce, or cover airtight and chill until cold (at least 2 hours) or to store up to 2 days. Use cold to fill tarts and pastries.

Suzette Sauce (about 1½ cups)

Serve over fresh fruit, ice cream, or crepes.

½ cup (125 g butter)
1 tablespoon orange juice
3 tablespoons orange-flavoured liqueur
½ cup sugar
1 to 2 teaspoons finely grated orange peel

1. Heat butter in microwave until about of the butter melts (35 to 50 seconds) Stir to melt remaining butter; it should not be hot. Refrigerate in measuring cup to cool for 2 to 3 minutes.
2. Put Sauce Whip in pitcher and add orange juice, liqueur, sugar, and orange peel Stir to distribute ingredients. Have melted butter in measuring cup available but do not add it at this time. Cover pitcher with lid and press start button.
3. After about 30 seconds, while unit is running, slightly lift and tilt Flavour Hatch towards you and slowly pour melted butter through opening into pitcher. Lock Flavour Hatch into place.
4. When unit shuts off automatically, remove pitcher from base and use a heat resistant rubber spatula to stir sauce vigorously against bottom of pitcher for about 30 seconds. Scoop and pour sauce into a bowl and stir.
5. Serve hot or warm.

Raspberry Sauce (about 3 cups)

Serve with gelatine mells, ice cream or fresh fruit salads.

2-3 tablespoons

1. Froth Au Lait Raspberry Flavoured Syrup or sieved raspberry puree Follow recipe for Good old Fashioned Custard or Cream Custard.
2. When custard is complete, scoop into a bowl, add raspberry syrup or puree, and stir to blend.

Chocolate Sauce (about 3 cups)

Serve hot with hot poached pears, ice cream, or steamed puddings.

1 cup reduced fat or whole milk
2 tablespoons Froth Au Lait Vanilla Flavored Syrup
4 egg yolks 1 teaspoon sugar
200-250 g milk-chocolate candy bar

1. Chop or cut chocolate bar into small pieces. Place in a bowl and set aside.
2. Put Sauce Whip in pitcher and add milk, vanilla syrup, egg, and sugar. Cover pitcher with lid and press start button.
3. When unit shuts off automatically, remove pitcher from base and use a heat resistant rubber spatula to stir sauce vigorously against bottom of pitcher for about 30 seconds. Scoop and pour sauce into bowl with chocolate pieces in it. Stir vigorously to melt chocolate and blend.
4. Serve hot or warm.

Zabaglione Sauce (about 1½ cups)

Serve hot with fresh fruits, soufflés, steamed puddings, or apple or banana fritters. Chill to serve the sauce as a dessert.

4 large egg yolks
⅓ cup sugar
⅓ cup Marsala

1. Put Sauce Whip in pitcher and egg yolks, sugar, and Marsala. Cover pitcher with lid and press start button.
2. When unit shuts off automatically, remove pitcher from base and use a heat resistant rubber spatula to stir vigorously against bottom of pitcher for 30 seconds.
3. Use spatula to scoop and pour sauce into a bowl.
4. Serve hot or warm. To serve the sauce as a dessert, pour into a bowl and place in a large bowl of water and ice. Stir gently until cool. Transfer to serving dishes and refrigerate until required.

Parisian Lemon Curd (about 1 cup, enough to fill 4 shallow pastries, about 3 inches wide)

This curd is most like the kind you will find in the finest Parisian patisseries.

½ cup (1/4 lb.) butter
4 large egg yolks
¼ cup fresh lemon juice
½ cup sugar
1 teaspoon grated lemon peel
2 tablespoons Cointreau or Grand Marnier

1. Heat butter in microwave between 35 to 50 seconds until it melts. Stir to melt remaining butter; it should not be hot. Refrigerate in measuring cup to cool for 2 to 3 minutes.
2. Put Sauce Whip in pitcher and add eggs, lemon juice, sugar, and lemon peel. Stir to distribute ingredients. Have melted butter in measuring cup available but do not add it at this time. Cover pitcher with lid and press start button.
3. After about 1 minute, while unit is running, slightly lift and tilt Flavour Hatch towards you and slowly pour melted butter through opening into pitcher. Lock Flavour Hatch into place.
4. When unit shuts off automatically, remove pitcher from base and use a heat resistant rubber spatula to stir curd vigorously against bottom of pitcher for about 60 seconds. Scoop and pour curd into a bowl and stir.
5. If desired, rub curd through strainer and discard peel.
6. Flavour curd with Cointreau.
7. Serve warm or cover airtight and chill to serve cold.



SOLIS AG

Solis-Haus · CH-8152 Glattbrugg-Zürich · Telefon +41 44 874 64 54 · Fax +41 44 874 64 99 · info@solis.ch · www.solis.ch

SOLIS DEUTSCHLAND GmbH

D-78054 Villingen-Schwenningen · Telefon +49 7720 999 70 · Fax +49 7720 999 727 · info@solis.de · www.solis.de