

**JOCCA**  
HOME & LIFE

sabores de

# FRESCURA

— Recetas Gourmet para hacer en tu Máquina de Granizados —

David de Jorge

CON LOS COMENTARIOS DEL  
**TOP CHEF**  
EN CADA RECETA

**JOCCA**  
Innovación saludable

(EN) Gourmet recipes for your Slush Machine with comments from Spanish Top Chef David de Jorge

(FR) Recettes gastronomiques pour votre Machine à Granités avec les commentaires du Chef Top espagnol David de Jorge

(DK) Gourmetopskrifter til din Granitmaskine med kommentarer fra den spanske Top Chef David de Jorge

(DE) Gourmet-Rezepte für deine Granit-Maschine mit Kommentaren vom spanischen Top-Chef David de Jorge

(SE) Gourmetrecept för din Granitmaskin med kommentarer från den spanske Top Chef David de Jorge

(FI) Gourmet-reseptit Granita-koneellesi espanjalaisen huippukokin David de Jorgens kommentailla

(NL) Gourmetrecepten voor je Granita-machine met opmerkingen van de Spaanse Topchef David de Jorge

(PL) Gourmet przepisy na twoją Maszynę do Granitow z komentarzami hiszpańskiego Top Chefa Davida de Jorge



## ESPAÑOL

¡haz click aquí para ir directamente al índice del recetario!

02

## ENGLISH

click here to go directly to the recipe index!

16

## FRANÇAIS

cliquez ici pour accéder directement à l'index des recettes !

30

## DANSK

klik her for at gå direkte til opskriftsindexet!

44

## DEUTSCH

klicken Sie hier, um direkt zum Rezeptindex zu gelangen!

00

## SVENSKA

klicka här för att gå direkt till receptindexet!

00

## SUOMI

klikka tästä päästäksesi suoraan resepti-indeksiin!

00

## NEDERLANDS

klik hier om direct naar de receptenindex te gaan!

00

## POLSKI

kliknij tutaj, aby przejść bezpośrednio do indeksu przepisów!

00

Try them all, feel the freshness!  
Osez les essayer, ressentez la fraîcheur!  
Vov at prøve dem, oplev friskhed!  
Wage es, erlebe Frische!

Våga prova alla, upptäck friskhet!  
uskalla kokeilla, koe raikkaus!  
Durf ze proberen, ontdek frisheid!  
Odważ się spróbować, poczuć świeżość!



# ESPAÑOL

## índice del recetario

### Granizados ..... 03

Granizado de Refresco ..... 03

Granizado de Margarita ..... 04

Granizado Tropical ..... 05

Granizado de Daiquiri de fresa ..... 06

Granizado de Mimosa ..... 07

Granizado de Mai Tai ..... 08

### Helados ..... 09

Helado de Chocolate ..... 09

Helado de Vainilla ..... 10

Helado de Fresa ..... 11

### Batidos ..... 12

Batido de Chocolate ..... 12

Batido de Fresa y Plátano ..... 13

### Frappés ..... 14

Frappé de Vainilla ..... 14

Frappé de Plátano y Caramelo ..... 15

"Estas recetas no son para cualquiera, son para los que saben que la frescura no es opcional. Para los que entienden que una bebida bien hecha no es solo un refresco, es una forma de disfrutar de los pequeños placeres. Aquí se viene a disfrutar a lo grande, con sabor y sin complicaciones."



# GRANIZADO

## de refresco

### Ingredientes


Su refresco favorito - 2 latas


### Decoración

Rodajas de frutas frescas


Hojas de menta


Unas cerezas o frutos rojos

Dificultad 

Sabor 

Textura 

 15 min

 2 a 3 personas

01.

Vierta el refresco de su sabor favorito en el depósito.

02.

Seleccione el programa **GRANIZADO**.

03.

Cuando el programa finalice, sirva la bebida en el vaso.

04.

Decore con unas rodajas de frutas frescas, hojas de menta o frutos rojos.



## OTRAS CANTIDADES

**4 a 6 personas / 40 min**

Su refresco favorito - 4 latas

**6 a 8 personas / 45 min**

Su refresco favorito - 6 latas

"¡Este granizado es un clásico!  
Fácil de hacer y perfecto para  
refrescarte en cualquier ocasión."



# GRANIZADO

## de margarita

### Ingredientes

Tequila - 180 ml  
Zumo de lima - 90 ml  
Triple seco - 90 ml


### Decoración


Sirope de azúcar  
Sal  
Lima

Dificultad 

Sabor 

Textura 

 30 min

 2 a 3 personas



01.

Combine todos los ingredientes en una jarra.

02.

Vierta la mezcla en el depósito.

03.

Elija el programa **CÓCTEL GRANIZADO**.

04.

Para decorar el vaso, humedezca el borde con sirope de azúcar y, luego, pase el borde por un plato con sal para que se adhiera.

05.

Una vez finalizado el programa, sirva la bebida en el vaso.

## OTRAS CANTIDADES

**4 a 6 personas / 40 min**

Tequila - 360 ml  
Zumo de lima - 180 ml  
Triple seco - 180 ml

**6 a 8 personas / 50 min**

Tequila - 480 ml  
Zumo de lima - 240 ml  
Triple seco - 240 ml

"¡una receta fácil, deliciosa y perfecta para que la liemos parda con un cóctel que te hace quedar como un auténtico crack!"



# GRANIZADO tropical

## Ingredientes

Zumo de piña - 1 vaso y 1/2

Mango - 1 unidad


Leche de coco - 1/2 vaso


Zumo de lima - 1/4 de vaso

Dificultad 

Sabor 

Textura 

 25 min

 2 a 3 personas

**01.**  
Agregue el mango a la batidora y bata hasta obtener una mezcla homogénea.

**02.**  
Añada todos los ingredientes a una jarra y mézclelos bien.

**03.**  
Añada la mezcla al depósito.

**04.**  
Seleccione el programa **GRANIZADO**.

**05.**  
Cuando el programa finalice, sirva el granizado en un vaso.

## OTRAS CANTIDADES

### 4 a 6 personas / 40 min

Zumo de piña - 3 vasos

Mango - 2 unidades

Leche de coco - 1 vaso

Zumo de lima - 1/2 vaso

### 6 a 8 personas / 55 min

Zumo de piña - 4 vasos y 1/2

Mango - 3 unidades

Leche de coco - 1 vaso y 1/2

Zumo de lima - 3/4 de vaso

"¡Este granizado tropical es una fiesta en tu boca! Fácil, delicioso y con el sabor del verano en cada sorbo. ¡No te lo puedes perder!"




# GRANIZADO

## de daiquiri de fresa

### Ingredientes


Leche de coco - 1 vaso  
Fresas - 1 vaso (250 gramos)  
Kiwi - 1 unidad  
Ron blanco - 1/2 vaso  
Azúcar - 2 cucharadas

Dificultad 

Sabor 

Textura 

 50 min

 2 a 3 personas



01.

Agregue a la batidora las fresas y el kiwi y bata hasta obtener una mezcla homogénea.

02.

Incorpore el resto de ingredientes y remueva hasta que queden completamente mezclados.

03.

Añada la mezcla al depósito.

04.

eleccione el programa **CÓCTEL GRANIZADO**.

05.

Cuando el programa finalice, sirva la bebida en el vaso.

## OTRAS CANTIDADES

### 4 a 6 personas / 55 min

Leche de coco - 2 vasos  
Fresas - 2 vasos (500 gramos)  
Kiwi - 2 unidades  
Ron blanco - 3/4 vaso  
Azúcar - 5 cucharadas

### 6 a 8 personas / 65 min

Leche de coco - 3 vaso  
Fresas - 3 vaso (750 gramos)  
Kiwi - 3 unidades  
Ron blanco - 1 vaso  
Azúcar - 7 cucharadas

"¡Cóctel fresquito, fácil de hacer y con un sabor que te vuela la cabeza! Perfecto para levantar la fiesta."




# GRANIZADO de mimosa

## Ingredientes


Zumo de naranja - 1 vaso y 1/4


Vino espumoso - 1 vaso y 3/4  
(champán, proseco o cava)

Dificultad 

Sabor 

Textura 

 30 min

 2 a 3 personas



01.

Mezcle todos los ingredientes en una jarra.

02.

Añada la mezcla al depósito.

03.

Seleccione el programa **CÓCTEL GRANIZADO**.

04.

Cuando el programa finalice, sirva la bebida en el vaso.

## OTRAS CANTIDADES

**4 a 6 personas / 25 min**

Zumo de naranja - 2 vasos y 1/2

Vino espumoso - 3 vasos y 1/2  
(champán, proseco o cava)

**6 a 8 personas / 35 min**

Zumo de naranja - 3 vasos y 1/3

Vino espumoso - 4 vasos y 2/3  
(champán, proseco o cava)

"¡Este granizado de mimosa es una fiesta! Simple, sabroso y refrescante, ideal para quedar como un auténtico crack sin complicarte la vida."



# GRANIZADO

## de mai tai

### Ingredientes

Ron blanco - 1 vaso  
Curaçao de naranja - 1/2 vaso  
Sirope de almendra - 1/2 vaso  
Zummo de lima - 1/4 de vaso  
Sirope de azúcar - 1/4 de vaso


### Decoración


Lima  
Cerezas

Dificultad 

Sabor 

Textura 

 40 min

 2 a 3 personas



01.

Combine todos los ingredientes en una jarra.

02.

Vierta la mezcla en el depósito.

03.

Seleccione el programa **CÓCTEL GRANIZADO**.

04.

Cuando el programa finalice, sirva la bebida en el vaso.

05.

Decore el vaso con rodajas de lima y cerezas.

## OTRAS CANTIDADES

### 4 a 6 personas / 50 min

Ron blanco - 2 vasos  
Curaçao de naranja - 1 vaso  
Sirope de almendra - 1 vaso  
Zummo de lima - 1/2 de vaso  
Sirope de azúcar - 1/2 de vaso

### 6 a 8 personas / 60 min

Ron blanco - 3 vasos  
Curaçao de naranja - 1 vaso y 1/2  
Sirope de almendra - 1 vaso y 1/2  
Zummo de lima - 3/4 de vaso  
Sirope de azúcar - 3/4 de vaso


"¡Cóctel fácil, delicioso y tropical!  
Ron, naranja, almendra y lima,  
¡una pasada para dejar a todos  
boquiabiertos!"



# HELADO de chocolate


## Ingredientes


Leche entera - 500 ml  
Nata - 245 ml  
Azúcar - 80 g  
Pepitas de chocolate - 120 g

Dificultad 

Sabor 

Textura 

 30-60 min

 4 a 6 personas

01.  
Funda las pepitas de chocolate.

02.  
Mezcle todos los ingredientes y añada la mezcla al depósito.

03.  
Seleccione el programa **HELADO**.

04.  
Cuando el programa finalice, sirva el helado en un recipiente o en un cucurucho.



## RECOMENDACIONES

### Un extra de textura:

Incorpora trozos de chocolate o nueces al helado para más textura y sabor.

### Un extra de sabor:

Sirve con salsa de chocolate o frutas frescas para un toque extra de frescura y color.

"¡Un helado rapidísimo, delicioso y perfecto para dejar a todos flipando con tu toque de chef!"



# HELADO de vainilla

## Ingredientes

Leche entera - 240 ml

Nata - 480 ml

Azúcar - 80 gramos

Extracto de vainilla - 2 cucharas


Yemas de huevo - 5 unidades


Sal

Dificultad 

Sabor 

Textura 

 30-60 min

 4 a 6 personas



01.

Calienta la nata, la leche, 40 g de azúcar y sal hasta que empiece a vaporizar, sin hervir. Retira del fuego.

02.

Bate las yemas con 50 g de azúcar.

03.

Vierte lentamente la mezcla caliente sobre las yemas, remueve bien y vuelve a poner en la cacerola.

04.

Cocina a fuego bajo 6-8 minutos hasta que espese.

05.

Retira del fuego, añade vainilla y cubre con film transparente.

06.

Deja enfriar antes de verter en el depósito.

07.

Selecciona el programa **HELADO**.

08.

Sirve el helado en un recipiente o cucurucho.

"¡Helado casero, fácil y cremoso! Sin complicaciones y con sabor de 10. ¡A disfrutar a lo grande!"



# HELADO

## de fresa


### Ingredientes

Leche entera - 500 ml

Nata - 245 ml


Azúcar - 80 g


Fresas - 200 g

Dificultad 

Sabor 

Textura 

 30-60 min

 4 a 6 personas



01.

Agregue las fresas a la batidora y bata hasta obtener una mezcla homogénea.

02.

Añada todos los ingredientes a una jarra y mézclelos bien.

03.

Añada la mezcla al depósito.

04.

Seleccione el programa **HELADO**.

05.

Cuando el programa finalice, sirva el helado en un recipiente o en un cucurucho.

## RECOMENDACIONES

### Un toque de limón:

Para resaltar el sabor de las fresas, agrégalas un poquito de jugo de limón o ralladura de limón.

### Una divertida textura:

Trocea algunas fresas y agrégalas a la mezcla antes de ponerla en la máquina.

¡Un helado de fresa súper rápido, delicioso y con el que vas a dejar a todos impresionados!



# BATIDO de chocolate


## Ingredientes

Leche entera - 2 tazas  
Nata - 1 taza  
Extracto de vainilla - 1 cucharada  
Azúcar - 2 cucharadas  
Sirope de chocolate - 1/4 de vaso  
Cacao en polvo - 2 cucharadas


## Decoración


Nata montada

Dificultad 

Sabor 

Textura 

 25 min

 2 a 3 personas

**01.**  
Añada todos los ingredientes a una jarra y mézclelos bien hasta que el azúcar, sirope de chocolate y cacao en polvo se disuelvan.

**02.**  
Seleccione el programa **BATIDO**.

**03.**  
Cuando el programa finalice, sirva el batido en un vaso y decórelo con nata y sirope de chocolate.



## OTRAS CANTIDADES

### 4 a 6 personas / 30 min

Leche entera - 4 tazas  
Nata - 2 taza  
Extracto de vainilla - 2 cucharada  
Azúcar - 4 cucharas  
Sirope de chocolate - 1/2 de vaso  
Cacao en polvo - 4 cucharadas

### 6 a 8 personas / 50 min

Leche entera - 5 tazas  
Nata - 3 taza  
Extracto de vainilla - 3 cucharadas  
Azúcar - 6 cucharadas  
Sirope de chocolate - 2/3 de vaso  
Cacao en polvo - 6 cucharadas

"¡Este batido de chocolate es para los amantes del dulce! Un chute de sabor y cremosidad que te hace sentir en el paraíso.



# BATIDO

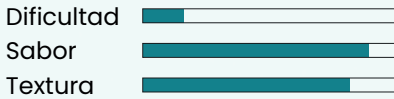
## de fresa y plátano

### Ingredientes

Leche entera - 1 taza  
Yogur de vainilla - 1/2 vaso  
Fresas - 1 vaso (250 gramos)  
Plátano - 1/2 unidad  
Azúcar - 1/4 de vaso  
Extracto de vainilla - 1 cucharada

### Decoración

Nata montada  
Sirope de chocolate



🕒 20 min

👤 2 a 3 personas



01.

Agregue las fresas y el plátano a la batidora y bata hasta obtener una mezcla homogénea.

02.

Añada todos los ingredientes a una jarra y mézclelos bien hasta que el azúcar se disuelva.

03.

Seleccione el programa **BATIDO**.

04.

Cuando el programa finalice, sirva el batido en un vaso y decórelo con nata y sirope de chocolate. sirva el granizado en un vaso.

## OTRAS CANTIDADES

### 4 a 6 personas / 30 min

Leche entera - 2 tazas  
Yogur de vainilla - 1 vaso  
Fresas - 2 vasos (500 gramos)  
Plátano - 1 unidad  
Azúcar - 1/2 de vaso  
Extracto de vainilla - 2 cucharadas

### 6 a 8 personas / 50 min

Leche entera - 3 tazas  
Yogur de vainilla - 1/2 vaso  
Fresas - 3 vasos (750 gramos)  
Plátano - 2 unidades  
Azúcar - 2/3 de vaso  
Extracto de vainilla - 2 cucharas y 1/2

¡Este batido es un lujo!  
Fresas, plátano, yogur y  
un toque de chocolate...  
¡La combinación perfecta!



# FRAPPÉ

## de vainilla

### Ingredientes


Café espresso - 2 tazas

Pasta de vainilla - 1/3 de taza

### Decoración


Nata


Azúcar vainillado o polvo de vainilla

Dificultad 

Sabor 

Textura 

 15 min

 2 a 3 personas



01.

Prepare el café espresso en su cafetera.

02.

Mezcle todos los ingredientes y añada la mezcla al depósito.

03.

Seleccione el programa **FRAPPÉ**.

04.

Cuando el programa finalice, sirva el frappé en un vaso y decórelo con nata y vainilla en polvo.

## OTRAS CANTIDADES

**4 a 6 personas / 25 min**

Café espresso - 4 tazas

Pasta de vainilla - 3/4 de taza

**6 a 8 personas / 35 min**

Café espresso - 5 tazas

Pasta de vainilla - 1 taza

"Un postre que no solo es fácil, sino que es un must para cualquier ocasión y seguro que repiten!"



# FRAPPÉ

## de plátano y caramelo

### Ingredientes

Café espresso - 1 taza y 1/2

Plátano - 1/2 unidad

Sirope de caramelo- 1/3 de taza


### Decoración


Nata montada

Dificultad 

Sabor 

Textura 

 20 min

 2 a 3 personas

01.

Preparé el café espresso en su cafetera.

02.

Aplaste bien el plátano.

03.

Mezcle todos los ingredientes en una jarra y bata hasta obtener una mezcla homogénea. Añada la mezcla al depósito.

04.

Seleccione el programa **FRAPPÉ**.

05.

Cuando el programa finalice, sirva el frappé en un vaso y decórelo con nata, sirope de caramelo y rodajas de plátano.



## OTRAS CANTIDADES

**4 a 6 personas / 30 min**

Café espresso - 3 tazas

Plátano - 1 unidad

Sirope de caramelo- 3/4 de taza

**6 a 8 personas / 40 min**

Café espresso - 4 tazas

Plátano - 1 unidad y 1/2

Sirope de caramelo- 1 taza

"¡Este frappé es una pasada! Café, plátano y caramelo, todo bien combinado con un sabor que no se olvida. ¡A disfrutar!"



# ENGLISH

## recipe index

### Slushies

.....	17
Soda Slushie	17
Margarita Slushie	18
Tropical Slushie	19
Strawberry Daiquiri Slushie	20
Mimosa Slushie	21
Mai Tai Slushie	22

### Ice Creams

.....	23
Chocolate Ice Cream	23
Vanilla Ice Cream	24
Strawberry Ice Cream	25

### Milkshakes

.....	26
Chocolate Milkshake	26
Strawberry and Banana Milkshake	27

### Frappes

.....	28
Vanilla Frappe	28
Banana and Caramel Frappe	29

"These recipes aren't for everyone; they're for those who know that freshness is non-negotiable. For those who understand that a well-crafted drink isn't just a drink, it's an experience to enjoy. Here, we come to savor the moment to the fullest, with genuine flavor and no hassle."



# SODA slush

## Ingredients

Your favorite soda - 2 cans

## Garnish

Slices of fresh fruit


Mint leaves


Some cherries or berries

Difficulty 

Flavor 

Texture 

 15 min

 2 to 3 servings



01.

Pour your favorite soda into the container.

02.

Select the **SLUSHIE** program.

03.

When the program finishes, serve the drink in a glass.

04.

Decorate with slices of fresh fruit, mint leaves, or berries.

## OTHER MEASUREMENTS

For 4 to 6 people / 40 min  
Your favorite soda - 4 cans

For 6 to 8 people / 45 min  
Your favorite soda - 6 cans

"This slushie is a true classic!  
Easy to make and perfect for  
cooling off anytime."



# MARGARITA

## slush

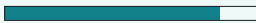
### Ingredients

Tequila - 180 ml  
Lime juice - 90 ml  
Triple sec - 90 ml


### Garnish


Simple syrup  
Salt  
Lime

Difficulty 

Flavor 

Texture 

 30 min

 2 to 3 servings



01.

Mix all ingredients in a jug.

02.

Add the mixture to the vessel.

03.

Select the **SPIKED SLUSH** programme.

04.

To decorate the glass, wet the rim of the glass with simple syrup, pour a little salt on a plate and sprinkle the rim of the glass with salt.

05.

When the programme is finished, pour the drink into the glass.

## OTHER MEASUREMENTS

**For 4 to 6 people / 40 min**

Tequila - 360 ml  
Lime juice - 180 ml  
Triple sec - 180 ml

**For 6 to 8 people / 50 min**

Tequila - 480 ml  
Lime juice - 240 ml  
Triple sec - 240 ml

"An easy, delicious recipe, perfect for making a splash with a cocktail that'll have you looking like a real pro!"



# TROPICAL FRUIT

## slush

### Ingredients

Pineapple juice - 1 1/2 cups

Mango - 1 unit


Coconut milk - 1/2 cup


Lime juice - 1/4 cup

Difficulty 

Flavor 

Texture 

 25 min

 2 to 3 servings

01.

Add the mango to the blender and blend until smooth.

02.

Stir in the remaining ingredients until thoroughly mixed.

03.

Add the mixture to the vessel.

04.

Select the **SLUSH** programme.

05.

When the programme is finished, pour the drink into the glass.

## OTHER MEASUREMENTS

### For 4 to 6 people / 40 min

Pineapple juice - 3 cups

Mango - 2 units

Coconut milk - 1 cup

Lime juice - 1/2 cup

### For 6 to 8 people / 55 min

Pineapple juice - 4 & 1/2 cups

Mango - 3 units

Coconut milk - 1 & 1/2 cups

Lime juice - 3/4 cup

"This tropical slushie is a flavor explosion! Simple, delicious, and with all the taste of summer in every sip. You can't miss it!"

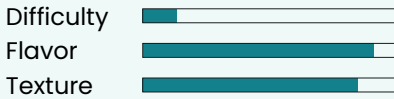


# STRAWBERRY DAIQUIRI


## slush

### Ingredients

Coconut milk - 1 cup  
Strawberries - 1 cup (250 g)  
Kiwi - 1 unit  
White rum - 1/2 cup  
Sugar - 2 tablespoons



 50 min

 2 to 3 servings



01.

Add the strawberries and kiwi to the blender and blend until smooth.

02.

Stir in the remaining ingredients until thoroughly mixed.

03.

Add the mixture to the vessel.

04.

Select the **SPIKED COCKTAIL** programme.

05.

When the programme is finished, pour the drink into the glass.

## OTHER MEASUREMENTS

**For 4 to 6 people / 55 min**

Coconut milk - 2 cups  
Strawberries - 2 cups (500 g)  
Kiwi - 2 units  
White rum - 3/4 cup  
Sugar - 5 tablespoons

**For 6 to 8 people / 65 min**

Coconut milk - 3 cups  
Strawberries - 3 cups (750 g)  
Kiwi - 3 units  
White rum - 1 cup  
Sugar - 7 tablespoons

"A refreshing cocktail, easy to make, with a flavor that'll blow your mind! Perfect for kicking the party up a notch."



# MIMOSA

## slush

### Ingredients


Orange juice - 1 & 1/4 cups  
Sparkling wine - 1 & 3/4 cups  
(champagne, prosecco, or cava)

Difficulty 

Flavor 

Texture 

 30 min

 2 to 3 servings



01.

Mix all ingredients in a jug.

02.

Add the mixture to the vessel.

03.

Select the **SPIKED SLUSH** programme.

04.

When the programme is finished, pour the drink into the glass.

## OTHER MEASUREMENTS

**For 4 to 6 people / 25 min**

Orange juice - 2 & 1/2 cups  
Sparkling wine - 3 & 1/2 cups  
(champagne, prosecco, or cava)

**For 6 to 8 people / 35 min**

Orange juice - 3 & 1/3 cups  
Sparkling wine - 4 & 2/3 cups  
(champagne, prosecco, or cava)

"This mimosa slushie is a full-on celebration! Simple to make, tasty, and refreshing, perfect for impressing without the hassle."



# MAITAI

## slush

### Ingredients

White rum - 1 glass  
Orange curaçao - 1/2 glass  
Almond syrup - 1/2 glass  
Lime juice - 1/4 glass  
Sugar syrup - 1/4 glass


### Garnish


Lime  
Cherries

Difficulty 

Flavor 

Texture 

 40 min

 2 to 3 servings



01.

Mix all ingredients in a jug.

02.

Add the mixture to the vessel.

03.

Select the **SPIKED SLUSH** programme.

04.

When the programme is finished, pour the drink into the glass.

05.

Garnish the glass with lime slices and cherries.

## OTHER MEASUREMENTS

### 4 to 6 servings / 50 min

White rum - 2 glasses  
Orange curaçao - 1 glass  
Almond syrup - 1 glass  
Lime juice - 1/2 glass  
Sugar syrup - 1/2 glass

### 6 to 8 servings / 60 min

White rum - 3 glasses  
Orange curaçao - 1 and 1/2 glasses  
Almond syrup - 1 and 1/2 glasses  
Lime juice - 3/4 glass  
Sugar syrup - 3/4 glass

"Easy, delicious, and tropical cocktail! Rum, orange, almond, and lime, a delight that'll leave everyone amazed!"



# CHOCOLATE

## ice cream

### Ingredients

Whole milk - 500 ml

Cream - 245 ml


Sugar - 80 g


Chocolate chips - 120 g

Difficulty 

Flavor 

Texture 

 30-60 min

 4 to 6 servings

**01.**  
Melt the chocolate chips.

**02.**  
Mix all ingredients and add the mixture to the vessel.

**03.**  
Select the **ICE CREAM** programme.

**04.**  
When the programme is finished, serve the ice cream in a bowl or cone.

## RECOMMENDATIONS

**An extra touch of texture:**  
Add chunks of chocolate or nuts to the ice cream for more texture and flavor.

**An extra touch of flavor:**  
Serve with chocolate sauce or fresh fruit for an extra burst of freshness and color.

"A super quick, delicious ice cream, perfect for impressing everyone with your chef skills!"

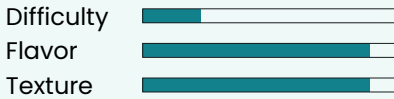



# VANILLA


## ice cream

### Ingredients

Whole milk - 240 ml  
Light cream - 480 ml  
Sugar - 80 g  
Vanilla extract - 2 tablespoons  
Egg yolks - 5 units  
Salt



 30-60 min

 4 to 6 servings



01.

Combine cream, whole milk, 40 g sugar, and a pinch of salt in a saucepan. Heat until steam rises and it bubbles around the edges. Remove from heat.

02.

Beat egg yolks with 50 g sugar.

03.

Slowly pour the milk mixture into the yolks, stir, and return to the saucepan.

04.

Heat over low for 6-8 minutes, stirring until it coats the back of a spoon.

05.

Remove from heat, add vanilla extract, and cover with plastic wrap.

06.

Cool the mixture before adding it to the machine.

07.

Select the **ICE CREAM** programme.

08.

When the programme is finished, serve the ice cream in a bowl or cone.

"Homemade ice cream, easy and creamy! No fuss, just amazing flavor. Let's enjoy to the fullest!"



# STRAWBERRY

## ice cream

### Ingredients

Whole milk - 500 ml

Cream - 245 ml


Sugar - 80 g


Strawberries - 200 g

Difficulty 

Flavor 

Texture 

 30-60 min

 4 to 6 servings



01.

Add the strawberries to the blender and blend until smooth.

02.

Stir in the remaining ingredients until thoroughly mixed.

03.

Add the mixture to the vessel.

04.

Select the **ICE CREAM** programme.

05.

When the programme is finished, serve the ice cream in a bowl or cone.

## OTHER MEASUREMENTS

### A touch of lemon:

To enhance the flavor of the strawberries, add a little lemon juice or lemon zest.

### A fun texture:

Chop some strawberries and add them to the mixture before placing it in the machine.

A super quick, delicious strawberry ice cream that'll have everyone impressed!



# CHOCOLATE milkshake

## Ingredientes

Whole milk - 2 cups  
Cream - 1 cup  
Vanilla extract - 1 tablespoon  
Sugar - 2 tablespoons  
Chocolate syrup - 1/4 cup  
Cocoa powder - 2 tablespoons


## Garnish


Whipped cream

Difficulty 

Flavor 

Texture 

 25 min

 2 to 3 servings



01.

Add all ingredients to a jug and mix well until the sugar, chocolate syrup and cocoa powder are dissolved.

02.

Select the **MILKSHAKE** programme.

03.

When the programme is finished, pour the milkshake into a glass and garnish with cream and chocolate syrup.

## OTHER MEASUREMENTS

### For 4 to 6 people / 30 min

Whole milk - 4 cups  
Cream - 2 cups  
Vanilla extract - 2 tablespoons  
Sugar - 4 tablespoons  
Chocolate syrup - 1/2 cup  
Cocoa powder - 4 tablespoons

### For 6 to 8 people / 50 min

Leche entera - 5 tazas  
Nata - 3 taza  
Extracto de vainilla - 3 cucharadas  
Azúcar - 6 cucharadas  
Sirope de chocolate - 2/3 de vaso  
Cacao en polvo - 6 cucharadas

"This chocolate milkshake is a dream for sweet lovers! A burst of flavor and creaminess that's pure heaven."



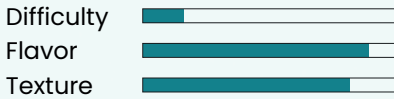
# STRAWBERRY BANANA milkshake


## Ingredients


Whole milk - 1 cup  
Vanilla yogurt - 1/2 cup  
Strawberries - 1 cup (250 grams)  
Banana - 1/2 unit  
Sugar - 1/4 cup  
Vanilla extract - 1 tablespoon

## Garnish

Whipped cream  
Chocolate syrup



 20 min

 2 to 3 servings



01.

Add the strawberries and banana to the blender and blend until smooth.

02.

Add all ingredients to a jug and mix well until the sugar dissolves.

03.

Select the **MILKSHAKE** programme.

04.

When the programme is finished, pour the milkshake into a glass and garnish with cream and chocolate syrup.

## OTHER MEASUREMENTS

### For 4 to 6 people / 30 min

Whole milk - 2 cups  
Vanilla yogurt - 1 cup  
Strawberries - 2 cups (500 grams)  
Banana - 1 unit  
Sugar - 1/2 cup  
Vanilla extract - 2 tablespoons

### For 6 to 8 people / 50 min

Whole milk - 3 cups  
Vanilla yogurt - 1/2 cup  
Strawberries - 3 cups (750 grams)  
Banana - 2 units  
Sugar - 2/3 cup  
Vanilla extract - 2 & 1/2 tablespoons

"This milkshake is a real treat! Strawberries, banana, yogurt, and a touch of chocolate... the perfect combo!"



# VANILLA BEAN frappe

## Ingredients


Espresso coffee - 2 cups

Vanilla paste - 1/3 cup

## Garnish


Whipped cream


Vanilla sugar or vanilla powder

Difficulty 

Flavor 

Texture 

 15 min

 2 to 3 servings



01.

Brew espresso coffee in your coffee machine.

02.

Mix all ingredients and add the mixture to the vessel.

03.

Select the **FRAPPÉ** programme.

04.

When the programme is finished, pour the frappé into a glass and garnish with cream and vanilla powder.

## OTHER MEASUREMENTS

**4 to 6 servings / 25 min**

Espresso coffee - 4 cups

Vanilla paste - 3/4 cup

**6 to 8 servings / 35 min**

Espresso coffee - 5 cups

Vanilla paste - 1 cup

"An easy dessert that's a total must for any occasion - they'll be coming back for seconds, guaranteed!"



# BANANA CARAMEL frappe

## Ingredients

Espresso coffee - 1 & 1/2 cups

Banana - 1/2 unit

Caramel syrup - 1/3 cup


## Garnish


Whipped cream

Difficulty 

Flavor 

Texture 

 20 min

 2 to 3 servings



01.

Brew espresso coffee in your coffee machine.

02.

Smash the banana.

03.

Combine all ingredients in a jug and mix until smooth.

04.

Add the mixture to the vessel.

05.

Select the **FRAPPÉ** programme.

06.

Once done, pour the frappé into a glass and top with whipped cream, caramel syrup, and banana slices.

## OTHER MEASUREMENTS

**4 to 6 servings / 30 min**

Espresso coffee - 3 cups

Banana - 1 unit

Caramel syrup - 3/4 cup

**6 to 8 servings / 40 min**

Espresso coffee - 4 cups

Banana - 1 & 1/2 units

Caramel syrup - 1 cup

"This frappé is incredible! Coffee, banana, and caramel, perfectly blended with an unforgettable taste. Enjoy!"



# FRANÇAIS

## index des recettes

### Granités ..... 31

Granité au soda ..... 31

Granité Margarita ..... 32

Granité tropical ..... 33

Granité Daiquiri à la fraise ..... 34

Granité Mimosa ..... 35

Granité Mai Tai ..... 36

### Glaces ..... 37

Glace au chocolat ..... 37

Glace à la vanille ..... 38

Glace à la fraise ..... 39

### Milkshakes ..... 40

Milkshake au chocolat ..... 40

Milkshake à la fraise et à la banane ..... 41

### Frappés ..... 42

Frappe à la vanille ..... 42

Frappe à la banane et au caramel ..... 43

"Ces recettes ne sont pas pour tout le monde ; elles sont pour ceux qui savent que la fraîcheur est non négociable. Pour ceux qui comprennent qu'une boisson bien réalisée n'est pas seulement une boisson, c'est une expérience à savourer. Ici, nous venons savourer le moment pleinement, avec une véritable saveur et sans tracas."



# GRANITÉ

## de soda

### Ingrédients


Votre soda préféré - 2 canettes

### Décoration

Tranches de fruits frais


Feuilles de menthe


Quelques cerises ou baies

Difficulté 

Saveur 

Texture 

 15 min

 2 - 3 personnes



01.

Versez votre soda préféré dans le récipient.

02.

Sélectionnez le programme **GRANITÉ**.

03.

Lorsque le programme est terminé, versez la boisson dans le verre.

04.

Décorez avec des tranches de fruits frais, des feuilles de menthe ou des baies.

## AUTRES MESURES

4 - 6 personnes / 40 min

Votre soda préféré - 4 canettes

6 - 8 personnes / 45 min

Votre soda préféré - 6 canettes

"Ce slushie est un véritable classique ! Facile à préparer et parfait pour se rafraîchir à tout moment."



# GRANITÉ

## de margarita

### Ingrédients

Tequila - 180 ml  
Jus de lime - 90 ml  
Triple sec - 90 ml


### Décoration


Sirop de sucre  
Sel  
Lime

Difficulté 

Saveur 

Texture 

 30 min

 2 - 3 personnes



01.

Mélangez tous les ingrédients dans une cruche.

02.

Versez le mélange dans le réservoir.

03.

Sélectionnez le programme **COCKTAIL GLACÉ**.

04.

Trempez le bord du verre dans du sirop de sucre, puis saupoudrez-le de sel.

05.

Lorsque le programme est terminé, versez la boisson dans le verre.

## AUTRES MESURES

**4 - 6 personnes / 40 min**

Tequila - 360 ml  
Jus de lime - 180 ml  
Triple sec - 180 ml

**6 - 8 personnes / 50 min**

Tequila - 480 ml  
Jus de lime - 240 ml  
Triple sec - 240 ml

"Une recette simple et délicieuse, parfaite pour impressionner avec un cocktail qui te fera passer pour un vrai pro !"



# GRANITÉ

## tropical

### Ingrédients

Jus d'ananas - 1 tasse et demie

Mangue - 1 unité


Lait de coco - 1/2 tasse


Jus de lime - 1/4 tasse

Difficulté 

Saveur 

Texture 

 25 min

 2 - 3 personnes

**01.**  
Ajoutez la mangue dans le mixeur et mixez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

**02.**  
Ajoutez tous les ingrédients dans une cruche et mélangez bien.

**03.**  
Versez le mélange dans le réservoir.

**04.**  
Sélectionnez le programme **GRANITÉ**.

**05.**  
Lorsque le programme est terminé, servez le granité dans un verre.

## AUTRES MESURES

**4 - 6 personnes / 40 min**

Jus d'ananas - 3 tasses

Mangue - 2 unités

Lait de coco - 1 tasse

Jus de lime - 1/2 tasse

**6 - 8 personnes / 55 min**

Jus d'ananas - 4 tasses et demie

Mangue - 3 unités

Lait de coco - 1 tasse et demie

Jus de lime - 3/4 tasse

"Cette slushie tropicale est une explosion de saveurs ! Un goût d'été dans chaque gorgée."




# GRANITÉ

## de daiquiri à la fraise

### Ingrédients


Lait de coco - 1 tasse  
Fraises - 1 tasse (250 g)  
Kiwi - 1 unité  
Rhum blanc - 1/2 tasse  
Sucre - 2 cuillères à soupe

Difficulté 

Saveur 

Texture 

 50 min

 2 - 3 personnes

01.

Ajoutez les fraises et kiwis dans le mixeur et mixez jusqu'à homogénéisation.

02.

Incorporez le reste des ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.

03.

Versez le mélange dans le réservoir.

04.

Sélectionnez le programme **COCKTAIL GLACÉ**.

05.

Lorsque le programme est terminé, versez la boisson dans le verre.

## AUTRES MESURES

**4 - 6 personnes / 55 min**

Lait de coco - 2 tasses  
Fraises - 2 tasses (500 g)  
Kiwi - 2 unités  
Rhum blanc - 3/4 tasse  
Sucre - 5 cuillères à soupe

**6 - 8 personnes / 65 min**

Lait de coco - 3 tasses  
Fraises - 3 tasses (750 g)  
Kiwi - 3 unités  
Rhum blanc - 1 tasse  
Sucre - 7 cuillères à soupe



"Un cocktail rafraîchissant, facile à préparer, avec un goût qui va t'épater ! Parfait pour donner un coup de boost à la soirée."





# GRANITÉ

## de mimosa


### Ingrédients


Jus d'orange - 1 tasse et 1/4  
Vin pétillant - 1 tasse et 3/4  
(champagne, prosecco ou cava)

Difficulté 

Saveur 

Texture 

 30 min

 2 - 3 personnes



01.

Mélangez tous les ingrédients dans une cruche.

02.

Ajoutez le mélange dans le réservoir.

03.

Sélectionnez le programme **COCKTAIL GLACÉ**.

04.

Lorsque le programme est terminé, versez la boisson dans le verre.

## AUTRES MESURES

**4 - 6 personnes / 25 min**

Jus d'orange - 2 tasses et 1/2  
Vin pétillant - 3 tasses et 1/2  
(champagne, prosecco ou cava)

**6 - 8 personnes / 35 min**

Jus d'orange - 3 tasses et 1/3  
Vin pétillant - 4 tasses et 2/3  
(champagne, prosecco ou cava)

"Cette slushie mimosa est une vraie célébration ! Facile, savoureuse et rafraîchissante."



# GRANITÉ

## de mai tai

### Ingrédients

Rhum blanc - 1 verre  
Curaçao orange - 1/2 verre  
Sirop d'amande - 1/2 verre  
Jus de lime - 1/4 verre  
Sirop de sucre - 1/4 verre


### Décoration


Lime  
Cerises

Difficulté 

Saveur 

Texture 

 40 min

 2 – 3 personnes



01.

Mix all ingredients in a jug.

02.

Add the mixture to the vessel.

03.

Select the **SPIKED SLUSH** programme.

04.

When the programme is finished, pour the drink into the glass.

05.

Garnish the glass with lime slices and cherries.

## AUTRES MESURES

### 4 – 6 personnes / 50 min

Rhum blanc - 2 verres  
Curaçao orange - 1 verre  
Sirop d'amande - 1 verre  
Jus de lime - 1/2 verre  
Sirop de sucre - 1/2 verre

### 6 – 8 personnes / 60 min

Rhum blanc - 3 verres  
Curaçao orange - 1 verre et 1/2  
Sirop d'amande - 1 verre et 1/2  
Jus de lime - 3/4 verre  
Sirop de sucre - 3/4 verre

"un cocktail facile, délicieux et tropical ! Rhum, orange, amande et lime, un délice qui épatera tout le monde !"



# CRÈME GLACÉE au chocolat


## Ingrédients

Lait entier - 500 ml

Crème - 245 ml


Sucre - 80 g


Pépites de chocolat - 120 g

Difficulté 

Saveur 

Texture 

 30-60 min

 4 - 6 personnes

01.

Faites fondre les pépites de chocolat.

02.

Mélangez tous les ingrédients et ajouter le mélange dans le réservoir.

03.

Sélectionnez le programme **CRÈME GLACÉE**.

04.

Lorsque le programme est terminé, servir la glace dans une coupe ou un cône.

## RECOMMANDATIONS

### Touche de texture :

Ajoutez des morceaux de chocolat ou des noix dans la glace pour plus de texture et de saveur.

### Une touche de saveur :

Servez avec du chocolat ou des fruits frais pour plus de fraîcheur et de couleur.



"Une glace super rapide et délicieuse, parfaite pour impressionner tout le monde avec tes talents de chef !"



# CRÈME GLACÉE

## à la vanille

### Ingrédients

Lait entier - 240 ml

Crème légère - 480 ml

Sucre - 80 g

Extrait de vanille - 2 cuillères


Jaunes d'œufs - 5 unités


Sel

Difficulté 

Saveur 

Texture 

 30-60 min

 4 - 6 personnes



01.

Dans une casserole, chauffez la crème, le lait, 40 g de sucre et une pincée de sel jusqu'à ce que des bulles se forment (sans bouillir). Retirez du feu.

02.

Battez les jaunes d'œufs avec 50 g de sucre.

03.

Versez lentement le mélange chaud dans les jaunes, remuez bien, puis reversez dans la casserole.

04.

Chauffez à feu doux en remuant pendant 6-8 minutes jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère.

05.

Retirez du feu, ajoutez la vanille, puis couvrez de film alimentaire.

06.

Laissez refroidir, puis ajoutez au réservoir.

07.

Sélectionnez le programme CRÈME GLACÉE.

08.

Servez la crème glacée dans un récipient ou sur un cône.

"Glace maison, facile et crémeuse !  
Pas de complications, juste un goût  
incroyable. Profitons-en à fond !"



# CRÈME GLACÉE

## à la fraise


### Ingrédients

Lait entier - 500 ml

Crème - 245 ml


Sucre - 80 g


Fraises - 200 g

Difficulté 

Saveur 

Texture 

 30-60 min

 4 - 6 personnes



01.

Ajoutez les fraises dans le mixeur et mixez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

02.

Versez tous les ingrédients dans une carafe et mélangez bien.

03.

Versez le mélange dans le réservoir.

04.

Sélectionnez le programme **CRÈME GLACÉE**.

05.

Lorsque le programme est terminé, servez la crème glacée dans un récipient ou sur un cône.

## RECOMMANDATIONS

### Une touche de citron :

Pour rehausser le goût des fraises, ajoutez un peu de jus de citron ou du zeste de citron.

### Une texture amusante :

Coupez des fraises et ajoutez-les au mélange avant de le mettre dans la machine.

Une glace à la fraise super rapide et délicieuse qui impressionnera tout le monde !



# MILKSHAKE

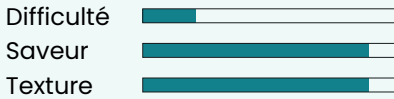
## au chocolat


### Ingrédients


Lait entier - 2 tasses  
Crème - 1 tasse  
Extrait de vanille - 1 cuillère  
Sucre - 2 cuillères à soupe  
Sirop de chocolat - 1/4 tasse  
Poudre de cacao - 2 cuillères

### Décoration

Crème fouettée



 25 min

 2 - 3 personnes



01.

Ajoutez tous les ingrédients dans une cruche et mélangez bien jusqu'à ce que le sucre, le sirop de chocolat et la poudre de cacao soient dissous.

02.

Sélectionnez le programme **MILKSHAKE**.

03.

Lorsque le programme est terminé, versez le milkshake dans un verre et décorez avec de la crème et du sirop de chocolat.

## AUTRES MESURES

### 4 - 6 personnes / 30 min

Lait entier - 4 tasses  
Crème - 2 tasses  
Extrait de vanille - 2 cuillères à soupe  
Sucre - 4 cuillères à soupe  
Sirop de chocolat - 1/2 tasse  
Poudre de cacao - 4 cuillères à soupe

### 6 - 8 personnes / 50 min

Lait entier - 5 tasses  
Crème - 3 tasses  
Extrait de vanille - 3 cuillères à soupe  
Sucre - 6 cuillères à soupe  
Sirop de chocolat - 2/3 de verre  
Poudre de cacao - 6 cuillères à soupe

"Ce milkshake au chocolat est un rêve pour les amateurs de sucré ! Une explosion de saveurs et de crémeux, un vrai paradis."



# MILKSHAKE

## fraise-banane

### Ingrédients

Lait entier - 1 tasse  
Yaourt à la vanille - 1/2 tasse  
Fraises - 1 tasse (250 g)  
Banane - 1/2 unité  
Sucre - 1/4 tasse  
Extrait de vanille - 1 cuillère


### Décoration


Crème fouettée  
Sirop de chocolat

Difficulté 

Saveur 

Texture 

 20 min

 2 - 3 personnes



01.

Ajoutez les fraises et la banane dans le mixeur et mixez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

02.

Ajoutez tous les ingrédients dans une cruche et mélangez bien jusqu'à ce que le sucre se dissolve.

03.

Sélectionnez le programme **MILKSHAKE**.

04.

Lorsque le programme est terminé, versez le milkshake dans un verre et décorez avec de la crème et du sirop de chocolat.

## AUTRES MESURES

### 4 - 6 personnes / 30 min

Lait entier - 2 tasses  
Yaourt à la vanille - 1 tasse  
Fraises - 2 tasses (500 g)  
Banane - 1 unité  
Sucre - 1/2 tasse  
Extrait de vanille - 2 cuillères à soupe

### 6 - 8 personnes / 50 min

Lait entier - 3 tasses  
Yaourt à la vanille - 1/2 tasse  
Fraises - 3 tasses (750 g)  
Banane - 2 unités  
Sucre - 2/3 tasse  
Extrait de vanille - 2 et 1/2 cuillères

"Ce milkshake est un vrai régal ! Fraises, banane, yaourt et une touche de chocolat... La combinaison parfaite !"



# FRAPPÉ


## de vanille

### Ingrédients

Café espresso - 2 tasses  
Pâte de vanille - 1/3 tasse


### Décoration


Crème fouettée  
Sucre vanillé ou poudre de vanille

Difficulté 

Saveur 

Texture 

 15 min

 2 - 3 personnes



01.

Préparez un café espresso dans votre machine à café.

02.

Mélangez tous les ingrédients et ajoutez le mélange dans le réservoir.

03.

Sélectionnez le programme **FRAPPÉ**.

04.

Lorsque le programme est terminé, versez le frappé dans un verre et décorez avec de la crème et de la poudre de vanille.

## AUTRES MESURES

**4 - 6 personnes / 25 min**

Café espresso - 4 tasses  
Pâte de vanille - 3/4 tasse

**6 - 8 personnes / 35 min**

Café espresso - 5 tasses  
Pâte de vanille - 1 tasse

"Un dessert facile, incontournable pour toutes les occasions - ils en redemanderont, c'est garanti !"



# FRAPPÉ

## à la banane et au caramel

### Ingrédients

Café espresso - 1 y 1/2 taza


Banane - 1/2 unidad

Sirop de caramelo - 1/3 taza


### Décoration


Crème fouettée

Difficulté 

Saveur 

Texture 

 20 min

 2 – 3 personnes

01.  
Préparez un café espresso.

02.  
Écrasez bien la banane.

03.  
Mélangez tous les ingrédients dans un pichet et mixez.

04.  
Versez dans le réservoir.

05.  
Sélectionnez le programme **FRAPPÉ**.

06.  
Servez dans un verre et décorez de crème, sirop de caramel et tranches de banane.



## AUTRES MESURES

**4 – 6 personnes / 30 min**

Café espresso - 3 tasses

Banane - 1 unité

Sirop de caramelo - 3/4 tasse

**6 – 8 personnes / 40 min**

Café espresso - 4 tasses

Banane - 1 et 1/2 unités

Sirop de caramelo - 1 tasse

"Ce frappé est incroyable !  
Café, banane et caramel,  
parfaitement mélangés pour un  
goût inoubliable. Savourez !"



# DANSK opskriftsindex

## Granités ..... 31

Soda slush	31
Margarita slush	32
Tropisk frugt-slush	33
Jordbær daiquiri-slush	34
Mimosa slush	35
Mai tai slush	36

## Iscreme ..... 37

Chokoladeis	37
Vaniljeis	38
Jordbæris	39

## Milkshakes ..... 40

Chokolademilkshake	40
Jordbær-banan-milkshake	41

## Frappe ..... 42

Vaniljestang frappé	42
Banan-karamel-frappé	43

"Disse opskrifter er ikke for alle; de er for dem, der ved, at friskhed er uforhandlet. For dem, der forstår, at en veludformet drink ikke bare er en drink, det er en oplevelse at nyde. Her kommer vi for at nyde øjeblikket til fulde, med ægte smag og uden besvær."




# SODA slush

## Ingredienser

Yndlingslæskedrik med smag -  
2 dåser


## Dekoration


Skiver af frisk frugt  
Myntblade  
Nogle kirsebær eller bær

Sværhed 

Smag 

Texture 

 15 min

 2 - 3 portioner



01.

Hæld din yndlingslæskedrik med smag i beholderen.

02.

Vælg programmet **SLUSH**.

03.

Når programmet er færdigt, hældes drikken op i glasset.

04.

Dekorer med skiver af frisk frugt, myntblade eller bær.

## ANDRE MÅLINGER

4 - 6 portioner / 40 min  
Yndlingslæskedrik med smag -  
4 dåser

6 - 8 portioner / 45 min  
Yndlingslæskedrik med smag -  
6 dåser

"Denne slush er en ægte klassiker! Nem at lave og perfekt til at køle af når som helst."



# MARGARITA

## slush

### Ingredienser

Tequila - 180 ml  
Limejuice - 90 ml  
Triple sec - 90 ml


### Dekoration


Simpel sirup  
Salt  
Lime

Sværhed 

Smag 

Texture 

 30 min

 2 - 3 portioner



01.

Bland alle ingredienser i en kande.

02.

Hæld blandingen i beholderen.

03.

Vælg programmet **FROSSEN COCKTAIL**.

04.

For at dekorere glasset skal du fugte kanten af glasset med simpel sirup, hælde lidt salt på en tallerken og drysse kanten af glasset med salt.

05.

Når programmet er færdigt, hældes drikken i glasset.

## ANDRE MÅLINGER

**4 - 6 portioner / 40 min**

Tequila - 360 ml  
Limejuice - 180 ml  
Triple sec - 180 ml

**6 - 8 portioner / 50 min**

Tequila - 480 ml  
Limejuice - 240 ml  
Triple sec - 240 ml

"En enkel og lækker opskrift, perfekt til at imponere med en cocktail, der får dig til at fremstå som en ægte pro!"



# TROPISK FRUGT

## slush

### Ingredienser

Ananasjuice - 1 & 1/2 kop

Mango - 1 enhed


Kokosmælk - 1/2 kop


Limejuice - 1/4 kop

Sværhed 

Smag 

Texture 

 25 min

 2 - 3 portioner

**01.**  
Kom mangoen i blenderen, og blend, til den er glat.

**02.**  
Rør de resterende ingredienser i, indtil de er grundigt blandet.

**03.**  
Kom blandingen i beholderen.

**04.**  
Vælg programmet **SLUSH**.

**05.**  
Når programmet er færdigt, hældes drikken op i glasset.

## ANDRE MÅLINGER

**4 - 6 portioner / 40 min**

Ananasjuice - 3 kopper

Mango - 2 enheder

Kokosmælk - 1 kop

Limejuice - 1/2 kop

**6 - 8 portioner / 55 min**

Ananasjuice - 4 & 1/2 kopper

Mango - 3 enheder

Kokosmælk - 1 & 1/2 kop

Limejuice - 3/4 kop

"Denne tropiske slush er en eksplosion af smag! En smag af sommer i hver slurk."




# JORDBÆR DAIQUIRI

## slush

### Ingredienser


Kokosmælk - 1 kop  
Jordbær - 1 kop (250 g)  
Kiwi - 1 enhed  
Hvid rom - 1/2 kop  
Sukker - 2 spiseskefulde

Sværhed 

Smag 

Texture 

 50 min

 2 - 3 portioner



01.

Kom jordbær og kiwi i blenderen, og blend, til det er glat.

02.

Rør de resterende ingredienser i, indtil de er grundigt blandet.

03.

Tilsæt blandingen til beholderen.

04.

Vælg programmet **FROSSEN COCKTAIL**.

05.

Når programmet er færdigt, hældes drikken op i glasset.

## ANDRE MÅLINGER

4 - 6 portioner / 55 min

Kokosmælk - 2 kopper  
Jordbær - 2 kopper (500 g)  
Kiwi - 2 enheder  
Hvid rom - 3/4 kop  
Sukker - 5 spiseskefulde

6 - 8 portioner / 65 min

Kokosmælk - 3 kopper  
Jordbær - 3 kopper (750 g)  
Kiwi - 3 enheder  
Hvid rom - 1 kop  
Sukker - 7 spiseskefulde

"En forfriskende cocktail, nem at lave, med en smag der vil imponere dig! Perfekt til at give festen et boost."




# MIMOSA

## slush

### Ingredienser


Appelsinjuice - 1 & 1/4 kop  
Mousserende vin - 1 & 3/4 kop  
(champagne, prosecco eller cava)

Sværhed 

Smag 

Texture 

 30 min

 2 - 3 portioner



01.

Bland alle ingredienser i en kande.

02.

Hæld blandingen i beholderen.

03.

Vælg programmet **FROSSEN COCKTAIL**.

04.

Når programmet er færdigt, hældes drikken op i glasset.

## ANDRE MÅLINGER

**4 - 6 portioner / 25 min**

Appelsinjuice - 2 & 1/2 kopper  
Mousserende vin - 3 & 1/2 kopper  
(champagne, prosecco eller cava)

**6 - 8 portioner / 35 min**

Appelsinjuice - 3 & 1/3 kopper  
Mousserende vin - 4 & 2/3 kopper  
(champagne, prosecco eller cava)

"Denne mimosa slush er en ægte fejring! Nem, velsmagende og forfriskende."



# MAITAI

## slush

### Ingredienser

Hvid rom - 1 glas  
Curaçao orange - 1/2 glas  
Mandel sirup - 1/2 glas  
Limejuice - 1/4 glas  
Sukkersirup - 1/4 glas

### Dekoration

Lime  
Kirsebær

Sværhed 

Smag 

Texture 

🕒 40 min

👤 2 - 3 portioner



01.

Bland alle ingredienser i en kande.

02.

Hæld blandingen i beholderen.

03.

Vælg programmet **FROSSEN COCKTAIL**.

04.

Når programmet er færdigt, hældes drikken op i glasset.

05.

Pynt glasset med limeskiver og kirsebær.

## ANDRE MÅLINGER

4 - 6 portioner / 50 min

Hvid rom - 2 glas  
Curaçao orange - 1 glas  
Mandel sirup - 1 glas  
Limejuice - 1/2 glas  
Sukkersirup - 1/2 glas

6 - 8 portioner / 60 min

Hvid rom - 3 glas  
Curaçao orange - 1 & 1/2 glas  
Mandel sirup - 1 & 1/2 glas  
Limejuice - 3/4 glas  
Sukkersirup - 3/4 glas

"En nem, lækker og tropisk cocktail! Rom, orange, mandel og lime, en lækkerbisken der vil imponere alle!"



# CHOKOLADEIS

## iscream


### Ingredienser

Fuldmælk - 500 ml

Fløde - 245 ml


Sukker - 80 g


Chokoladechips - 120 g

Sværhed 

Smag 

Texture 

 30-60 min

 4 - 6 portioner

**01.**  
Smelt chokoladestykkerne.

**02.**  
Bland alle ingredienser, og kom blandingen i beholderen.

**03.**  
Vælg programmet **ISCREAM**.

**04.**  
Når programmet er færdigt, serveres isen i en skål eller et krømmerhus.

## ANBEFALINGER

### Tekstur touch:

Tilsæt stykker af chokolade eller nødder i isen for ekstra tekstur og smag.

### En smule smag:

Server med chokolade eller friske frugter for ekstra friskhed og farve.



"En super hurtig og lækker is, perfekt til at imponere alle med dine køkefærdigheder!"



# VANILJEIS

## iscream

### Ingredienser

Fuldmælk - 240 ml

Let fløde - 480 ml

Sukker - 80 g

Vaniljeekstrakt - 2 teskefulde


Æggeblommer - 5 enheder


Salt

Sværhed 

Smag 

Texture 

 30-60 min

 4 - 6 portioner



01.

Varm fløde, sødmælk, 40 g sukker og en knivspids salt i en gryde, indtil dampen stiger og blandingen bobler (men ikke koger). Fjern fra varmen.

02.

Pisk æggeblommerne med 50 g sukker.

03.

Hæld langsomt den varme blanding i æggeblommerne, rør godt, og hæld tilbage i gryden.

04.

Varm blandingen ved lav varme i 6-8 minutter, indtil den dækker bagsiden af en ske.

05.

Fjern fra varmen, tilsæt vaniljeekstrakt, og dæk med plastfolie.

06.

Lad blandingen køle af, og hæld den derefter i beholderen.

07.

Vælg **ISCREAM**-programmet.

08.

Når programmet er færdigt, server isen i en skål eller et kræmmerhus.

"Hjemmelavet is, nem og cremede! Ingen komplikationer, bare en fantastisk smag. Lad os nyde det til fulde!"



# JORDBÆRIS

## iscream


### Ingredienser

Fuldmælk - 500 ml

Fløde - 245 ml


Sukker - 80 g


Jordbær - 200 g

Sværhed 

Smag 

Texture 

 30-60 min

 4 - 6 portioner



01.

Kom jordbærrerne i blenderen, og blend, til de er glatte.

02.

Rør de resterende ingredienser i, indtil de er grundigt blandet.

03.

Kom blandingen i beholderen.

04.

Vælg programmet **ISCREAM**.

05.

Når programmet er færdigt, serveres isen i en skål eller et kræmmerhus.

## ANBEFALINGER

### En smule citron:

For at fremhæve jordbærenes smag, tilsæt lidt citronsaft eller citrusskal.

### En sjov tekstur:

Skær jordbær og tilsæt dem til blandingen, før du hælder den i maskinen.

En super hurtig og lækker jordbæris, der vil imponere alle!



# CHOKOLADEMILKSHAKE

Lækker

## Ingredienser

Fuldmælk - 2 kopper

Fløde - 1 kop

Vaniljeekstrakt - 1 teskefuld

Sukker - 2 spiseskefulde

Chokoladesirup - 1/4 kop

Kakaopulver - 2 spiseskefulde


## Dekoration


Flødeskum

Sværhed 

Smag 

Texture 

 25 min

 2 - 3 portioner

**01.**  
Kom alle ingredienser i en kande, og bland godt, indtil sukker, chokoladesirup og kakaopulver er opløst.

**02.**  
Vælg programmet **MILKSHAKE**.

**03.**  
Når programmet er færdigt, hælder du milkshaken i et glas og pynter med fløde og chokoladesirup.



## ANDRE MÅLINGER

**4 - 6 portioner / 30 min**

Fuldmælk - 4 kopper

Fløde - 2 kopper

Vaniljeekstrakt - 2 spiseskefulde

Sukker - 4 spiseskefulde

Chokoladesirup - 1/2 kop

Kakaopulver - 4 spiseskefulde

**6 - 8 portioner / 50 min**

Fuldmælk - 5 kopper

Fløde - 3 kopper

Vaniljeekstrakt - 3 spiseskefulde

Sukker - 6 spiseskefulde

Chokoladesirup - 2/3 glas

Kakaopulver - 6 spiseskefulde

"Denne chokolademilkshake er en drøm for søde tænder! En eksplosion af smag og cremede nuancer, et sandt paradys."



# JORDBÆR-BANAN-MILKSHAKE

Lækker

## Ingredienser

Fuldmælk - 1 kop  
Vaniljeyoghurt - 1/2 kop  
Jordbær - 1 kop (250 g)  
Banan - 1/2 enhed  
Sukker - 1/4 kop  
Vaniljeekstrakt - 1 teskefuld

## Dekoration

Flødeskum  
Chokoladesirup

Sværhed 

Smag 

Texture 

🕒 20 min

👤 2 - 3 portioner



01.

Kom jordbær og banan i blenderen, og blend, til det er glat..

02.

Kom alle ingredienser i en kande, og bland godt, til sukkeret er opløst.

03.

Vælg programmet **MILKSHAKE**.

04.

Når programmet er færdigt, hælder du milkshaken i et glas og pynter med fløde og chokoladesirup.

## ANDRE MÅLINGER

**4 - 6 portioner / 30 min**

Fuldmælk - 2 kopper  
Vaniljeyoghurt - 1 kop  
Jordbær - 2 kopper (500 g)  
Banan - 1 enhed  
Sukker - 1/2 kop  
Vaniljeekstrakt - 2 spiseskefulde

**6 - 8 portioner / 50 min**

Fuldmælk - 3 kopper  
Vaniljeyoghurt - 1/2 kop  
Jordbær - 3 kopper (750 g)  
Banan - 2 enheder  
Sukker - 2/3 kop  
Vaniljeekstrakt - 2 1/2 teskefulde

"Ce milkshake est un vrai régal ! Fraises, banane, yaourt et une touche de chocolat... la combinaison parfaite !"




# VANILJESTANG frappé

## Ingredienser

Espresso kaffe - 2 kopper  
Vaniljepasta - 1/3 kop


## Dekoration


Flødeskum  
Vaniljesukker eller vaniljepulver

Sværhed 

Smag 

Texture 

 15 min

 2 – 3 portioner



01.

Bryg espressokaffe i din kaffemaskine.

02.

Bland alle ingredienser, og kom blandingen i beholderen.

03.

Vælg programmet **FRAPPÉ**.

04.

Når programmet er færdigt, hældes frappéen i et glas, og der pyntes med fløde og vaniljepulver.

## ANDRE MÅLINGER

**4 – 6 portioner / 25 min**

Espresso kaffe - 4 kopper  
Vaniljepasta - 3/4 kop

**6 – 8 portioner / 35 min**

Espresso kaffe - 5 kopper  
Vaniljepasta - 1 kop

"En nem dessert, uundværlig til enhver lejlighed – de vil bede om mere, det er garanteret!"



# BANAN-KARAMEL frappé

## Ingredienser

Espresso kaffe - 1 & 1/2 kop

Banan - 1/2 enhed

Karamelsirup - 1/3 kop

## Dekoration


Flødeskum

Sværhed 

Smag 

Texture 

 20 min

 2 – 3 portioner

**01.**  
Bryg espressokaffe i din kaffemaskine.

**02.**  
Knus bananen.

**03.**  
Kom alle ingredienser i en kande, og bland til en jævn masse.

**04.**  
Tilsæt blandingen til beholderen.

**05.**  
Vælg programmet **FRAPPÉ**.

**06.**  
Hæld frappéen i et glas og pynt med flødeskum, karamelsirup og banan.



## ANDRE MÅLINGER

**4 – 6 portioner / 30 min**  
Espresso kaffe - 3 kopper  
Banan - 1 enhed  
Karamelsirup - 3/4 kop

**6 – 8 portioner / 40 min**  
Espresso kaffe - 4 kopper  
Banan - 1 & 1/2 enheder  
Karamelsirup - 1 kop

"Denne frappé er fantastisk!  
Kaffe, banan og karamel, perfekt  
blandet for en uforglemmelig  
smag. Nyd!"



**JOCCA**  
HOME & LIFE

# RABIN FOOD



[www.joccashop.com](http://www.joccashop.com)

¡Conoce todo sobre nuestra Máquina de Granizados!  
Discover everything about our Slush Machine!  
Découvrez tout sur notre Machine à Granités !  
Lær alt om vores Slush Maskine!  
Entdecke alles über unsere Slush-Maschine!



Upptäck allt om vår Slushmaskin!  
Tutustu kaikkeen Slush-koneestamme!  
Ontdek alles over onze Slush Machine!  
Odkryj wszystko o naszej Maszynie do Granitów!  
Descubra tudo sobre a nossa Máquina de Granizados!