App'ocado Spice

Pom'avocat aux épices

the 3X Bluicer™ Pro

Breville®

App'ocado Spice
Pom'avocat aux épices

the 3X Bluicer™ Pro

Prep • Préparation 12 minutes

Serves • Portions 4

1 medium avocado (170g), skin and seed removed
2 tablespoons walnuts (15g)
½ teaspoon ground cinnamon
¼ teaspoon vanilla extract
2 handfuls baby spinach (100g)
4 ice cubes (110g)
3 medium Persian cucumbers (300g)
4 medium Granny Smith apples (720g)
Ground nutmeg, to garnish

1 avocat moyen (170 g), pelé et dénoyauté
2 c. à soupe de noix (15 g)
½ c. à thé de cannelle moulue
¼ c. à thé d'extrait de vanille
4 glaçons (110 g)
2 poignées de jeunes pousses d'épinard (100 g)
3 concombres libanais moyens (300 g)
4 pommes Granny Smith moyennes (720 g)
Muscade moulue, pour garnir

Method

1. *Place avocado, walnuts, cinnamon, vanilla, spinach and ice into blender jug and attach to juicer spout.*
2. *Turn variable speed dial to Speed 4 and juice cucumbers.*
3. *Increase speed to 10 and juice apples.*
4. *Remove juicer assembly and place blender jug onto motor base. Close lid securely.*
5. *Select GREEN SMOOTHIE program.*
6. *Pour into glasses, garnish with a dash of nutmeg and serve immediately.*

Préparation

1. *Mettre l'avocat, les noix, la cannelle, la vanille , les épinards et la glace dans le pichet du mélangeur et assembler au bec verseur.*
2. *Tourner le sélecteur de vitesse à 4 et extraire le jus de concombre.*
3. *Augmenter la vitesse à 10 et extraire le jus de pomme.*
4. *Retirer le pichet et le placer sur le socle motorisé. Bien fermer le couvercle.*
5. *Sélectionner le programme SMOOTHIE VERT.*
6. *Verser dans des verres glacés et ajouter une pincée de muscade. Servir immédiatement*

Frozen Strawberry-Blood Orange Margarita

Margarita glacée aux fraises et aux oranges sanguines

the 3X Bluicer™ Pro

Breville®

Frozen Strawberry-Blood Orange Margarita

Margarita glacée aux fraises et aux oranges sanguines

the 3X Bluicer™ Pro

Prep • Préparation 10 minutes

Serves • Portions 4

2 cups (280g) frozen strawberries
¼ cup (60ml) silver tequila
¼ cup (60ml) orange liqueur (i.e. Grand Marnier, Cointreau or Triple Sec)
2 tablespoons (30ml) agave syrup
6 ice cubes (170g)
2 blood oranges, peeled (225g flesh)
2 medium limes, peeled (140g flesh)

2 tasses (280 g) de fraises surgelées
¼ tasse (60 ml) de tequila blanche
¼ tasse (60 ml) de liqueur d'orange (Grand Marnier, Cointreau ou Triple Sec)
2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'agave
6 glaçons (170 g)
2 oranges sanguines, pelées (225 g de chair)
2 limes moyennes, pelées (140 g de chair)

Method

1. *Place strawberries, tequila, orange liqueur, agave syrup and ice into blender jug and attach to juicer spout.*
2. *Turn variable speed dial to Speed 1 and juice limes and oranges.*
3. *Remove juicer assembly and place blender jug onto motor base. Close lid securely.*
4. *Select FROZEN COCKTAIL program.*
5. *Serve immediately.*

Préparation

1. *Mettre les fraises, la tequila, la liqueur d'orange, le sirop d'agave et les glaçons dans le pichet du mélangeur et assembler au bec verseur.*
2. *Tourner le sélecteur de vitesse à 1 et extraire le jus de lime et d'orange.*
3. *Retirer le pichet et le placer sur le socle motorisé. Bien fermer le couvercle.*
4. *Sélectionner le programme COCKTAIL GLACÉ.*
5. *Servir immédiatement.*

Citrus-Mango Slushie

Slush aux agrumes et à la mangue

the 3X Bluicer™ Pro

Breville®

Citrus-Mango Slushie
Slush aux agrumes et à la mangue

the 3X Bluicer™ Pro

Prep • Préparation 10 minutes

Serves • Portions 4

2 limes, zested and peeled (140g flesh)
4½ cups (500g) frozen mango chunks
5 mint leaves
4 ice cubes (110g)
5 small navel oranges, peeled (800g flesh)

2 limes, zestées et pelées (140 g de chair)
4½ tasses (500 g) de morceaux de mangue surgelée
5 feuilles de menthe
4 glaçons (110 g)
5 petites oranges navel, pelées (800 g de chair)

Method

1. *Place lime zest, mango, mint and ice into blender jug and attach to juicer spout.*
2. *Turn variable speed dial to Speed 1 and juice limes and oranges.*
3. *Remove juicer assembly and place blender jug onto motor base. Close lid securely.*
4. *Select FROZEN COCKTAIL program.*
5. *Serve immediately.*

Préparation

1. *Mettre la lime, la mangue, la menthe et la glace dans le pichet du mélangeur et assembler au bec verseur.*
2. *Tourner le sélecteur de vitesse à 1 et extraire le jus de lime et d'orange.*
3. *Retirer le pichet et le placer sur le socle motorisé. Bien fermer le couvercle.*
4. *Sélectionner le programme COCKTAIL GLACÉ.*
5. *Servir immédiatement.*

Piña-Kale-ada
Piña-Kale-ada

the 3X Bluicer™ Pro

Breville®

Piña-Kale-ada
Piña-Kale-ada

the 3X Bluicer™ Pro

Prep • Préparation 12 minutes

Serves • Portions 4

3 ounces (90ml) white rum
3 ounces (90ml) unsweetened coconut milk
1½ tablespoons (23ml) agave syrup
7 ice cubes (200g)
4 Tuscan kale leaves (70g)
1 small lime, peeled (50g flesh)
1¼ pounds (565g) fresh pineapple chunks

3 oz (90 ml) de rhum blanc
3 oz (90 ml) de lait de coco non sucré
1½ c. à soupe (23 ml) de sirop d'agave
7 glaçons (200 g)
4 feuilles de chou palmier noir de Toscane (70 g)
1 petite lime, pelée (50 g de chair)
1¼ lb (565 g) de morceaux d'ananas frais

Method

1. *Place rum, coconut milk, agave syrup and ice into blender jug and attach to juicer spout.*
2. *Turn variable speed dial to Speed 1 and juice lime.*
3. *Increase speed to 8 and juice kale.*
4. *Decrease speed to 7 and juice pineapple.*
5. *Remove juicer assembly and place blender jug onto motor base. Close lid securely.*
6. *Select FROZEN COCKTAIL program.*
7. *Serve immediately.*

Préparation

1. *Mettre le rhum, le lait de coco, le sirop d'agave et les glaçons dans le pichet du mélangeur et assembler au bec verseur.*
2. *Tourner le sélecteur de vitesse à 1 et extraire le jus de lime.*
3. *Augmenter la vitesse à 8 et extraire le jus du chou palmier.*
4. *Réduire la vitesse à 7 et extraire le jus d'ananas.*
5. *Retirer le pichet et le placer sur le socle motorisé. Bien fermer le couvercle.*
6. *Sélectionner le programme COCKTAIL GLACÉ.*
7. *Servir immédiatement.*

Melon-Berry Cooler
Frappé au melon et aux fraises

the 3X Bluicer™ Pro

Breville®

Melon-Berry Cooler
Frappé au melon et aux fraises

the 3X Bluicer™ Pro

Prep / Préparation 10 minutes

Serves / Portions 4

2 cups (280g) frozen strawberries
6 basil leaves
4 ice cubes (110g)
2 medium limes, peeled (140g flesh)
1¼ pounds (565g) watermelon chunks

2 tasses (280 g) de fraises surgelées
6 feuilles de basilic
4 glaçons (110 g)
2 limes moyennes, pelées (140 g de chair)
1¼ lb (565 g) de melon d'eau en cubes

Method

1. *Place strawberries, basil and ice into blender jug and attach to juicer spout.*
2. *Turn variable speed dial to Speed 1 and juice limes.*
3. *Increase speed to 3 and juice watermelon.*
4. *Remove juicer assembly and place blender jug onto motor base. Close lid securely.*
5. *Select FROZEN COCKTAIL program.*
6. *Serve immediately.*

Préparation

1. *Mettre les fraises, le basilic et les glaçons dans le pichet du mélangeur et assembler au bec verseur.*
2. *Tourner le sélecteur de vitesse à 1 et extraire le jus de lime.*
3. *Augmenter la vitesse à 3 et extraire le jus de melon.*
4. *Retirer le pichet et le placer sur le socle motorisé. Bien fermer le couvercle.*
5. *Sélectionner le programme COCKTAIL GLACÉ.*
6. *Servir immédiatement.*

Frozen Orange-Ginger Negroni
Negroni glacé à l'orange et au gingembre

the 3X Bluicer™ Pro

Breville®

Frozen Orange-Ginger Negronid
Negroni glacé à l'orange et au gingembre

the 3X Bluicer™ Pro

Prep • Préparation 10 minutes

Serves • Portions 4

3 ounces (90ml) gin
1½ ounces (45ml) Campari
1½ ounces (45ml) sweet vermouth
9 ice cubes (250g)
¾-inch (1.75cm) piece of ginger (15g)
3 medium navel oranges, peeled (540g flesh)
4 pieces orange peel, for garnish

3 oz (90 ml) de gin
1½ oz (45 ml) de Campari
1½ oz (45 ml) de vermouth blanc
9 glaçons (250 g)
1 morceau de gingembre de ¾ po / 1,75 cm / 15 g
3 oranges navel, pelées (540 g de chair)
4 morceaux de zeste d'orange, pour garnir

Method

1. *Place gin, Campari, sweet vermouth and ice into blender jug and attach to juicer spout.*
2. *Turn variable speed dial to Speed 8 and juice ginger.*
3. *Reduce speed to 1 and juice oranges.*
4. *Remove juicer assembly and place blender jug onto motor base. Close lid securely.*
5. *Select FROZEN COCKTAIL program.*
6. *Pour into 4 glasses, garnish with orange peel and serve immediately.*

Préparation

1. *Mettre le gin, le Campari, le vermouth blanc et la glace dans le pichet du mélangeur et assembler au bec verseur.*
2. *Tourner le sélecteur de vitesse à 8 et extraire le jus de gingembre.*
3. *Réduire la vitesse à 1 et extraire le jus d'orange.*
4. *Retirer le pichet et le placer sur le socle motorisé. Bien fermer le couvercle.*
5. *Sélectionner le programme COCKTAIL GLACÉ.*
6. *Verser dans 4 verres et garnir de zeste d'orange. Servir immédiatement*

Jam Jar
Pot de confiture

the 3X Bluicer™ Pro

Breville®

Jam Jar
Pot de confiture

the 3X Bluicer™ Pro

Prep • Préparation 8 minutes

Serves • Portions 4

2¼ cups frozen strawberries (340g)
1¼ cups frozen raspberries (170g)
6 mint leaves
2 small Persian cucumbers (150g)
4 Pink Lady apples (720g)

2¼ tasses de fraises surgelées (340 g)
1¼ tasse de framboises surgelées (170 g)
6 feuilles de menthe
2 petits concombres libanais (150 g)
4 pommes Pink Lady (720 g)

Method

1. *Place strawberries, raspberries and mint into blender jug and attach to juicer spout.*
2. *Turn variable speed dial to Speed 6 and juice cucumbers.*
3. *Increase speed to 10 and juice apples.*
4. *Remove juicer assembly and place blender jug onto motor base. Close lid securely.*
5. *Select GREEN SMOOTHIE program.*
6. *Serve immediately.*

Préparation

1. *Mettre les fraises, les framboises et la menthe dans le pichet du mélangeur et assembler au bec verseur.*
2. *Tourner le sélecteur de vitesse à 6 et extraire de jus de concombre.*
3. *Augmenter la vitesse à 10 et extraire le jus de pomme.*
4. *Retirer le pichet et le placer sur le socle motorisé. Bien fermer le couvercle.*
5. *Sélectionner le programme SMOOTHIE VERT.*
6. *Servir immédiatement*

Bourbon Orchard
Bourbon dans les pommes

the 3X Bluicer™ Pro

Breville®

Bourbon Orchard
Bourbon dans les pommes

the 3X Bluicer™ Pro

Prep • Préparation 10 minutes

Serves • Portions 4

1 medium Persian cucumber (95g), halved
6 ounces (180ml) bourbon
¼ cup (60ml) honey
3 medium lemons, peeled (270g flesh)
5 medium Granny Smith apples (925g)

1 concombre libanais moyen (95 g), coupé en deux
6 oz (180 ml) de bourbon
¼ tasse (60 ml) de miel
3 citrons moyens, pelés (270 g de chair)
5 pommes Granny Smith moyennes (925 g)

Method

1. *Place cucumber, bourbon and honey into blender jug and attach to juicer spout.*
2. *Turn variable speed dial to Speed 1 and juice lemons.*
3. *Increase speed to 10 and juice apples.*
4. *Remove juicer assembly and place blender jug onto motor base. Close lid securely.*
5. *Select GREEN SMOOTHIE program.*
6. *Pour into 4 iced glasses and serve immediately.*

Préparation

1. *Mettre le concombre, le bourbon et le miel dans le pichet du mélangeur et assembler au bec verseur.*
2. *Tourner le sélecteur de vitesse à 1 et extraire le jus de citron.*
3. *Augmenter la vitesse à 10 et extraire le jus de pomme.*
4. *Retirer le pichet et le placer sur le socle motorisé. Bien fermer le couvercle.*
5. *Sélectionner le programme SMOOTHIE VERT.*
6. *Verser dans 4 verres glacés et servir immédiatement*

Beet the Blues

Cocktail à la betterave

the 3X Bluicer™ Pro

Breville®

Beet the Blues
Cocktail à la betterave

the 3X Bluicer™ Pro

Prep • Préparation 10 minutes

Serves • Portions 4

1¾ cups (250g) blueberries
2 ripe pears, quartered and cored (360g)
3 ice cubes (100g)
1 medium lemon, peeled (90g flesh)
2 small zucchini (320g)
2 medium beets (280g)

1¾ tasse (250 g) de bleuets
2 poires mûres, coupées en quartiers et épépinées (360 g)
3 glaçons (100 g)
1 citron moyen, pelé (90 g de chair)
2 petits zucchinis (320 g)
2 betteraves moyennes (280 g)

Method

1. *Place blueberries, pears and ice into blender jug and attach to juicer spout.*
2. *Turn variable speed dial to Speed 1 and juice lemon.*
3. *Increase speed to 6 and juice zucchini.*
4. *Increase speed to 10 and juice beets.*
5. *Remove juicer assembly and place blender jug onto motor base. Close lid securely.*
6. *Select GREEN SMOOTHIE program.*
7. *Serve immediately.*

Préparation

1. *Mettre les bleuets, les poires et la glace dans le pichet du mélangeur et assembler au bec verseur.*
2. *Tourner le sélecteur de vitesse à 1 et extraire le jus de citron.*
3. *Augmenter la vitesse à 6 et extraire le jus de zucchini.*
4. *Augmenter la vitesse à 10 et extraire le jus de betterave.*
5. *Retirer le pichet et le placer sur le socle motorisé. Bien fermer le couvercle.*
6. *Sélectionner le programme SMOOTHIE VERT.*
7. *Servir immédiatement*

Vodka Pearadise
Vodka à la poire

the 3X Bluicer™ Pro

Breville®

Vodka Pearadise
Vodka à la poire

the 3X Bluicer™ Pro

Prep • Préparation 10 minutes

Serves • Portions 4

4 ounces (120ml) vodka
4 mint leaves
6 ice cubes (170g)
1 medium lemon, peeled (70g flesh)
¾-inch (1.75cm) piece of ginger (15g)
4 ripe pears (980g)

4 oz (120 ml) de vodka
4 feuilles de menthe
6 glaçons (170 g)
1 citron moyen, pelé (70 g de chair)
1 morceau de gingembre de ¾ po / 1,75 cm / 15g
4 poires mûres (980 g)

Method

1. *Place vodka, mint and ice into blender jug and attach to juicer spout.*
2. *Turn variable speed dial to Speed 1 and juice lemon.*
3. *Increase speed to 8 and juice ginger, then juice pears.*
4. *Remove juicer assembly and place blender jug onto motor base. Close lid securely.*
5. *Turn variable speed dial to Speed 10 and blend for 20 seconds.*
6. *Pour into 4 iced glasses and serve immediately.*

Préparation

1. *Mettre la vodka, la menthe et la glace dans le pichet du mélangeur et assembler au bec verseur.*
2. *Tourner le sélecteur de vitesse à 1 et extraire le jus de citron.*
3. *Augmenter la vitesse à 8 et extraire le jus de gingembre, puis le jus de poire.*
4. *Retirer le pichet et le placer sur le socle motorisé. Bien fermer le couvercle.*
5. *Tourner le sélecteur de vitesse à 10 et mélanger pendant 20 secondes.*
6. *Verser dans 4 verres glacés et servir immédiatement.*