

CASO®
D E S I G N

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



REZEPTHEFT | RECIPE BOOKLET
IceCreamer

EISCREME MACHT GLÜCKLICH

ICE CREAM MAKES HAPPY

Eis und Joghurt zum Dahinschmelzen

Mit der praktischen 2-in-1 Eiscreme- und Joghurtmaschine bereiten Sie selbstgemachte Eiskreationen, Sorbet, Frozen Joghurt, Naturjoghurt & Co. nach eigenem Geschmack und ganz einfach und ohne künstliche Zusätze zu.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit!

Genießen Sie mit
CASO Design

Melt-in-your-mouth ice cream and yogurt

With the practical 2-in-1 ice cream and yoghurt maker, you can easily prepare homemade ice cream creations, sorbet, frozen yoghurt, natural yoghurt and many other treats. Everything is made to suit your personal taste and without any artificial additives.

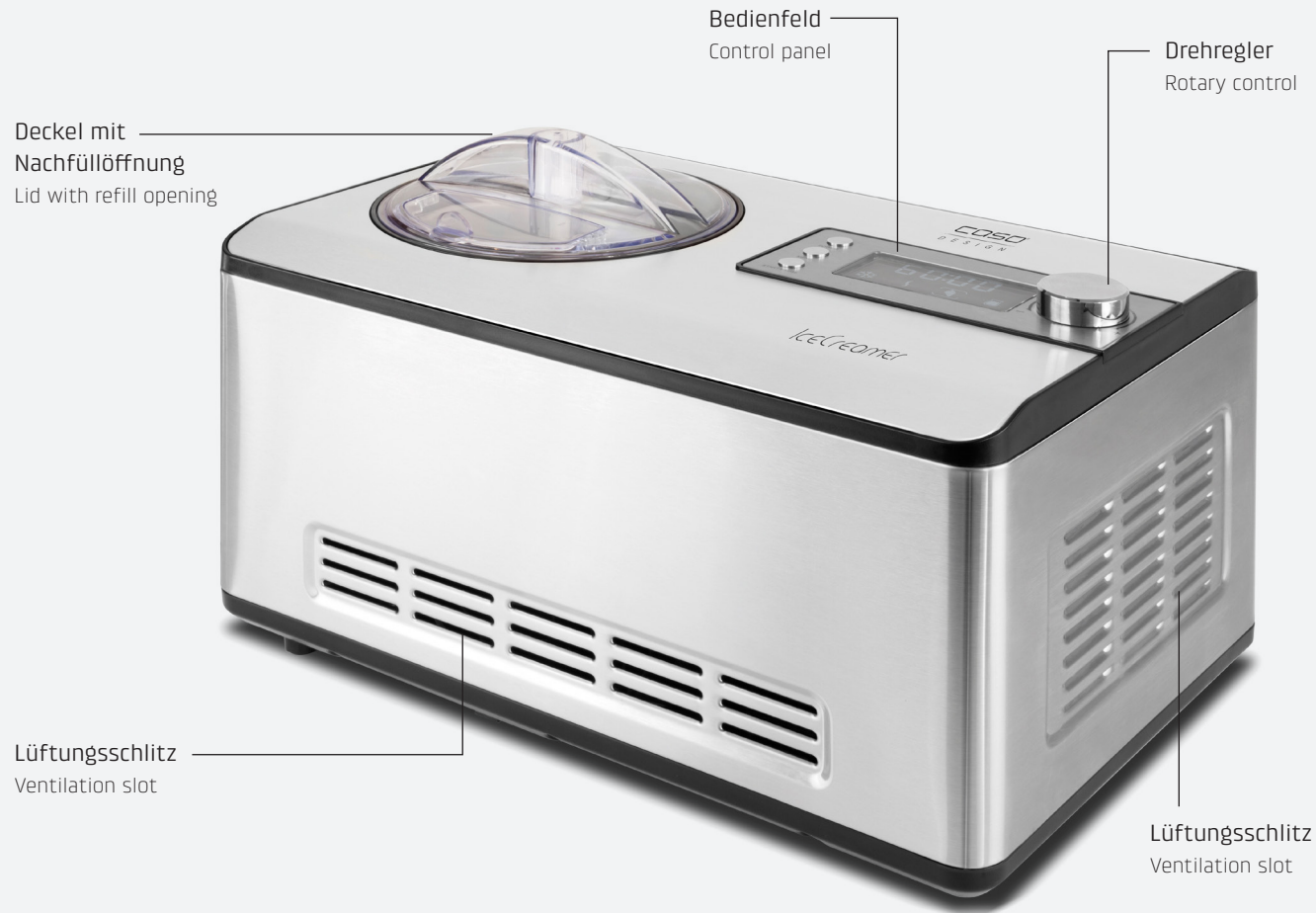
We hope you enjoy preparing your delicious creations. Bon appétit!

Enjoy with
CASO Design



GERÄTEÜBERSICHT & LIEFERUMFANG

DEVICE OVERVIEW & SCOPE OF DELIVERY



Zubehör/ Attachement:

1x Entnehmbarer
Eisbehälter
Removable ice
container

1x Eisportionierer
Ice cream scoop

1x Messbecher
Measuring cup



JOGHURT

YOGURT



NATURJOGHURT

Natural yoghurt

Zutaten:

- 1000 ml Milch (3.5 %)
- 200 g Naturjoghurt (3.5 %)

Ingredients:

- 1000 ml milk (3.5 % fat)
- 200 g natural yoghurt (3.5 % fat)

Zubereitung:

STEP 1

Milch zunächst für 5 Minuten in einem Kochtopf auf 90 °C erhitzen.

Preparation:

STEP 1

Heat the milk in a saucepan to 90 °C and keep it at that temperature for 5 mins. Allow it to cool to 50 °C, then stir in the yoghurt.

STEP 2

Anschließend auf 50 °C herunterkühlen lassen und die Joghurtmasse hinzugeben. Die zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Joghurt“ auswählen – Timer auf 8 Stunden stellen.

STEP 2

Pour the prepared mixture into the container of the IceCreamer. Select the “Yoghurt” programme and set the timer to 8 hours.

Für eine cremig-feste Konsistenz empfehlen wir die Masse im entnehmbaren Behälter über Nacht im Kühlschrank oder im Gerät zu kühlen (Gerät kühlt die Masse nach Programmende automatisch) und die überschüssige Molke mithilfe eines Mulltuchs/Küchentuchs auszusieben.

For a creamy and firm consistency, we recommend cooling the mixture overnight in the removable container, either in the refrigerator or in the appliance. The appliance automatically cools the mixture at the end of the programme. To remove excess whey, strain the yoghurt using a cheesecloth or clean kitchen towel.

TIPPS/TIP



Für mehr Geschmack können Früchte, Honig, Getreide usw. hinzugefügt werden.

To enhance the flavour, you can add fruit, honey, cereals and other ingredients.



EISCREME

ICE CREAM



SCHOKOLADENEIS

CHOCOLATE ICE CREAM

Zutaten:

- 200 ml Milch (3,5 %)
- 100 g Schokolade, edelbitter (70 % Kakaoanteil)
- 100 g Schokolade, Vollmilch
- 300 g Sahne
- 80 g Zucker (nach Geschmack variieren)

Zubereitung:

STEP 1

Die Milch erwärmen. Schokolade hinzufügen und unter ständigem Rühren vermengen und abkühlen lassen.

STEP 2

Sahne mit samt Zucker halbsteif schlagen und die abgekühlte Milch-Schoko Masse unter die Sahne heben.

STEP 3

Die zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 50 Minuten stellen. Nach Fertigstellung das Eis in einen separaten Behälter füllen und je nach Geschmack noch weiter kühlen lassen.

Ingredients:

- 200 ml whole milk (3.5 % fat)
- 100 g dark chocolate (70 % cocoa)
- 100 g milk chocolate
- 300 g cream
- 80 g sugar (to taste)

Preparation:

STEP 1

Heat the milk gently in a saucepan. Add both types of chocolate and stir continuously until melted and smooth. Allow the mixture to cool.

STEP 2

Whip the cream with the sugar until semi-stiff. Carefully fold in the cooled milk and chocolate mixture.

STEP 3

Pour the prepared mixture into the IceCreamer container. Select the “Ice Cream” programme and set the timer to 50 mins. Once the programme is complete, transfer the ice cream to a separate container and chill further according to your preference.



JOGHURTEIS MIT SAHNE

YOGHURT ICE CREAM WITH CREAM

Zutaten:

- 600 g Joghurt
- 200 g Sahne
- 30 g Puderzucker
- Eine frisch ausgepresste Limette
- Einige Limettenzesten

Ingredients:

- 600 g natural yoghurt
- 200 g cream
- 30 g icing sugar
- Juice of one freshly squeezed lime
- A few lime zests (finely chopped)

Zubereitung:

STEP 1

Den Vollmilchjoghurt zusammen mit der Sahne, Puderzucker, Limettensaft gut zu einer homogenen Masse verrühren und die zerkleinerten Zesten hinzugeben.

STEP 2

Die zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 45 Minuten stellen.

STEP 3

Nach Fertigstellung das Eis in den separaten Behälter füllen und je nach Geschmack noch weiter kühlen lassen.

Preparation:

STEP 1

Mix the natural yoghurt with the cream, icing sugar and lime juice until smooth. Add the finely chopped lime zest.

STEP 2

Pour the prepared mixture into the IceCreamer container. Select the “Ice Cream” programme and set the timer to 45 mins.

STEP 3

Once the programme is complete, transfer the ice cream to a separate container and chill further according to your preference.



HIMBEEREIS

RASPBERRY ICE CREAM

Zutaten:

- 300 g Tiefgefrorene oder frische Himbeeren
- 200 ml Sahne
- 70 ml Milch
- 80 g Zucker

Zubereitung:

STEP 1

Im ersten Schritt, falls tiefgefroren, die Himbeeren auftauen und danach zu einer Masse pürieren. Danach die Masse sieben, um die Kerne von der Masse zu trennen. Zu dem Himbeerbrei die Sahne, Milch und Zucker hinzugeben und alles zu einer homogenen Konsistenz vermischen.

STEP 2

Zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 45 Minuten stellen.

STEP 3

Nach Ablauf der Zeit das Eis in einen separaten Behälter füllen und je nach Geschmack noch weiter im Tiefkühlfach kühlen.

Ingredients:

- 300 g frozen or fresh raspberries
- 200 ml cream
- 70 ml whole milk
- 80 g sugar

Preparation:

STEP 1

If using frozen raspberries, defrost them first. Then purée the raspberries into a smooth paste. Sieve the mixture to remove the seeds. Add the cream, milk and sugar to the raspberry purée and mix until smooth and well combined.

STEP 2

Pour the prepared mixture into the Ice-Creamer container. Select the “Ice Cream” programme and set the timer to 45 mins.

STEP 3

Once the programme is complete, transfer the ice cream to a separate container and chill further in the freezer, depending on your preference.



ERDBEEREIS

STRAWBERRY ICE CREAM

Zutaten:

- 300 g Tiefgefrorene oder frische Erdbeeren
- 200 ml Sahne
- 70 ml Milch
- 80 g Zucker

Zubereitung:

STEP 1

Im ersten Schritt, falls tiefgefroren, die Erdbeeren auftauen und danach zu einer Masse pürieren. Danach die Masse sieben, um die Kerne von der Masse zu trennen. Zu dem Erdbeerbrei die Sahne, Milch und Zucker hinzugeben und alles zu einer homogenen Konsistenz vermischen.

STEP 2

Zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 45 Minuten stellen.

STEP 3

Nach Ablauf der Zeit das Eis in einen separaten Behälter füllen und je nach Geschmack noch weiter im Tiefkühlfach kühlen.

Ingredients:

- 300 g frozen or fresh strawberries
- 200 ml cream
- 70 ml whole milk
- 80 g sugar

Preparation:

STEP 1

If using frozen strawberries, defrost them first. Purée the strawberries into a smooth paste, then sieve the mixture to remove the seeds. Add the cream, milk and sugar to the strawberry purée and mix until smooth and well combined.

STEP 2

Pour the prepared mixture into the IceCreamer container. Select the “Ice Cream” programme and set the timer to 45 mins.

STEP 3

Once the programme is complete, transfer the ice cream to a separate container and chill further in the freezer, depending on your preference.



SORBET

SORBET



ERDBEERSORBET

STRAWBERRY SORBET

Zutaten:

- 300 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 125 ml Wasser
- 50 g Zucker
- Kleiner Schuss Balsamico Bianco

Ingredients:

- 300 g raspberries (fresh or frozen)
- 125 ml water
- 50 g sugar
- A small dash of white balsamic vinegar

Zubereitung:

STEP 1

Im ersten Schritt, falls tiefgefroren, die Erdbeeren auftauen und danach zu einer Masse pürieren. Danach die Masse sieben, um die Kerne von der Masse zu trennen.

STEP 2

Das Wasser erhitzen und den Zucker unter ständigem Rühren hinzugeben, bis dieser sich vollständig aufgelöst hat. Den Himbeerbrei zusammen mit dem Zuckerwasser und dem Schuss Balsamico Bianco gut vermengen und in den Behälter der IceCreamer füllen.

STEP 3

Zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 45 Minuten stellen. Nach Fertigstellung das Sorbet in einen separaten Behälter füllen und je nach Geschmack direkt verzehren oder noch weiter kühlen lassen.

Preparation:

STEP 1

If using frozen raspberries, defrost them first. Purée the raspberries into a smooth paste, then sieve the mixture to remove the seeds.

STEP 2

Heat the water and stir in the sugar until fully dissolved. Combine the raspberry purée with the sugar water and add a small dash of white balsamic vinegar. Mix well until smooth.

STEP 3

Pour the prepared mixture into the Ice-Creamer container. Select the “Ice Cream” programme and set the timer to 45 mins. Once finished, transfer the sorbet to a separate container and either enjoy immediately or chill further in the freezer according to your taste.



CASO[®]
DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

CASO Design



on Social Media



Deutschland | Germany

CASO GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg
Germany

Vetrieb | Distribution
Fon | Phone +49 (0) 29 32 - 547 66 - 0
Fax +49 (0) 29 32 - 547 66 - 77
info@caso-design.de

www.caso-design.de