

COSO®

D E S I G N

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



REZEPTBUCH | RECIPE BOOK

Entsafter & Mixer | Slow Juicer & Blender

FÜR MEHR POWER IM GLAS

FOR MORE POWER IN YOUR GLASS

Vielen Dank, dass Sie sich für einen CASO Mixer oder Entsafter entschieden haben.

Mit unseren Geräten bereiten Sie im Handumdrehen frische Säfte, cremige Smoothies, Sorbets und köstliche Cocktails zu. Dieses Rezeptheft soll Ihnen Inspiration geben – natürlich können Sie alle Rezepte ganz nach Ihrem Geschmack abwandeln.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit!

Genießen Sie mit
CASO Design

Thank you for choosing a CASO blender or juicer.

With our appliances, you can prepare fresh juices, creamy smoothies, sorbets and delicious cocktails in no time. This recipe booklet is designed to inspire you – and of course, you can adapt every recipe to suit your taste.

We wish you lots of fun and enjoy your creations!

Enjoy with
CASO Design



GERÄTEÜBERSICHT

DEVICE OVERVIEW

Große Einfüllöffnung von 130 mm Ø für ganze Früchte ohne Vorschneiden
 Large 130 mm opening for whole fruits – no pre-cutting required

Zwei große Behälter für Saft und Trester mit je 1 l Inhalt
 Two large containers for juice and pulp, both 1 l capacity



JuiceFit Pro, Art.Nr. / Item No 3511



Slow Juice Technologie
 Slow Juice technology



Zentrifugaltechnologie
 Centrifuge technology



B 1800
 PowerBlender
 Set, Art.Nr. /
 Item No 3618



PowerBlender
 B 2000, Art.Nr. /
 Item No 3621



PowerBlender
 B 3000 Pro,
 Art.Nr. /
 Item No 3631

ALLROUNDER FÜR SMOOTHIES & DRINKS
 1800 W, bis zu 28.000 U/min und 1,75 Liter Glasbehälter mit 6-fach-Titanmesser.

***Geeignete Zubereitungen:** Smoothies, Shakes, Fruchtdrinks und leichte Suppen.

ALL-ROUNDER FOR SMOOTHIES & DRINKS
 1800 W, up to 28,000 rpm and 1.75-litre glass jug with 6-blade titanium knife.

***Suitable preparations:** smoothies, shakes, fruit drinks and light soups.

MEHR POWER, FÜR HÄRTERE ZUTATEN
 2000 W, bis zu 30.000 U/min und 2 Liter Tritanbehälter mit 8-fach-Titanmesser.

***Geeignete Zubereitungen:** Grüne Smoothies, Nussmilch, Crushed Ice, dicke Shakes.

MORE POWER FOR TOUGHER INGREDIENTS
 2000 W, up to 30,000 rpm and 2-litre Tritan jug with 8-blade titanium knife.

***Suitable preparations:** green smoothies, nut milk, crushed ice, thick shakes.

PROFI-LEVEL, EXTREM FEIN
 3000 W, bis zu 26.000 U/min und 2 Liter Tritanbehälter mit 6-fach-Titanmesser.

***Geeignete Zubereitungen:** Nussmus, gefrorene Zutaten, cremige Suppen, Frappés, Bowls.

PROFESSIONAL LEVEL – EXTREMELY FINE RESULTS
 3000 W, up to 26,000 rpm and 2-litre Tritan jug with 6-blade titanium knife.

***Suitable preparations:** nut butters, frozen ingredients, creamy soups, frappés, bowls.

*Hinweis: Die Zubereitungsangabe ist nur eine Empfehlung. Die CASO Design Mixer sind für alle Zubereitungsarten geeignet.
 *Note: The preparation suggestion is only a recommendation. CASO Design blenders are suitable for all types of preparation.

GETRÄNKE

DRINKS



INGWER SHOTS

GINGER SHOTS



Zutaten für ca. 750 ml:

- 100 g Ingwer
- 5 Orangen
- 3 Äpfel
- 2 Zitronen

Ingredients for approx. 750 ml:

- 100 g ginger
- 5 oranges
- 3 apples
- 2 lemons

Zubereitung:

STEP 1

Orangen und Zitronen schälen, Ingwer und Äpfel gründlich waschen.

STEP 2

Alles in den Entsafter geben.

STEP 3

Den Saft durch ein Sieb gießen und in Flaschen füllen.

Preparation:

STEP 1

Peel the oranges and lemons, and wash the ginger and apples thoroughly.

STEP 2

Place everything into the juicer.

STEP 3

Strain the juice through a sieve and pour into bottles.

TIPP/TIP



Bei Bio-Produkten können die Schalen mitverwendet werden die Früchte müssen nicht geschält werden.

For organic produce, the peel can be used and does not need to be removed.



PINK SHOTS



Zutaten für ca. 500 ml:

- 1 kleine rote Bete
- 1 Zitrone
- 1 Apfel
- 1 Grapefruit
- Ingwer (nach Geschmack)
- ca. 50 g gefrorene Himbeeren, leicht angetaut

Ingredients for approx. 500 ml:

- 1 small beetroot
- 1 lemon
- 1 apple
- 1 grapefruit
- Ginger (to taste)
- Approx. 50 g frozen raspberries, slightly thawed

Zubereitung:

STEP 1

Rote Bete, Grapefruit und Zitrone schälen. Anschließend alle Zutaten in den Entsafter geben.

STEP 2

Den Saft in Flaschen füllen und kalt stellen.

Preparation:

STEP 1

Peel the beetroot, grapefruit and lemon. Then place all ingredients into the juicer.

STEP 2

Pour the juice into small bottles and chill.

TIPP/TIP



Bei Bio-Produkten können die Schalen mitverwendet werden und müssen nicht geschält werden.

For organic produce, the peel can be used and does not need to be removed.



GRÜNER SAFT

GREEN JUICE



Zutaten:

- 1 Ananas
- 1 Zitrone
- 2 Limette
- 1 Gurke
- 5 Stangen Sellerie
- Ingwer (nach Geschmack)
- 150 g Spinat

Ingredients:

- 1 pineapple
- 1 lemon
- 2 limes
- 1 cucumber
- 5 stalks of celery
- Ginger (to taste)
- 150 g spinach

Zubereitung:

STEP 1

Limetten und Zitrone schälen. Anschließend alle Zutaten in den Entsafter geben.

STEP 2

Den Saft in eine Flasche füllen und kalt genießen.

Preparation:

STEP 1

Peel the limes and the lemon. Then place all ingredients into the juicer.

STEP 2

Pour the juice into a bottle and enjoy chilled.

TIPP/TIP



Bei Bio-Produkten können die Schalen mitverwendet werden und müssen nicht geschält werden.

For organic produce, the peel can be used and does not need to be removed.



VITAMINBOMBE MIT MELONE & CO.

VITAMIN BOOSTER WITH MELON & CO.



Zutaten:

- 1 mittelgroße Cantaloupe-Melone
- 1 Salatgurke
- 2 Limetten
- 2 Karotten
- 2 Stängel Minze

Ingredients:

- 1 medium-sized cantaloupe melon
- 1 cucumber
- 2 limes
- 2 carrots
- 2 sprigs of mint

Zubereitung:

STEP 1

Melone und Limetten schälen. Anschließend alle Zutaten in den Entsafter geben.

STEP 2

Bei Bedarf den Saft durch ein Sieb gießen und in Flaschen füllen.

Preparation:

STEP 1

Peel the melon and the limes. Then place all ingredients into the juicer.

STEP 2

If desired, strain the juice through a sieve and pour into bottles.

TIPP/TIP



Bei Bio-Produkten können die Schalen mitverwendet werden und müssen nicht geschält werden.

For organic produce, the peel can be used and does not need to be removed.



LIMONADE

Lemonade



Zutaten:

- 1 Ananas
- 2 Handvoll Erdbeeren
- 4 Zitronen

Ingredients:

- 1 pineapple
- 2 handfuls of strawberries
- 4 lemons

Zubereitung:

STEP 1

Ananas und Zitronen schälen. Anschließend alle Zutaten in den Entsafter geben.

STEP 1

Peel the pineapple and the lemons. Then place all ingredients into the juicer.

STEP 2

Den fertigen Saft in eine Flasche füllen und mit Mineralwasser auffüllen. Mit Eiswürfeln servieren für ein besonders erfrischendes Gefühl.

STEP 2

Pour the fresh juice into a bottle and top up with sparkling water. Serve with ice cubes for an extra refreshing experience.

TIPP/TIP



Bei Bio-Produkten können die Schalen mitverwendet werden und müssen nicht geschält werden.

For organic produce, the peel can be used and does not need to be removed.



ERFRISCHENDER GRÜNKOHL-KICK

Refreshing Kale Kick



Zutaten für ca. 1 Liter Saft:

- 3 grüne Kiwis
- 3 Äpfel
- 1 Gurke
- 1 Limette
- 160 g Grünkohl

Ingredients for approx. 1 litre of juice:

- 3 green kiwis
- 3 apples
- 1 cucumber
- 1 lime
- 160 g kale

Zubereitung:

STEP 1

Äpfel, Gurke und Grünkohl waschen, Limette schälen. Anschließend alle Zutaten in den Entsafter geben.

STEP 2

Den Saft in eine Flasche füllen und kalt genießen.

Preparation:

STEP 1

Wash the apples, cucumber and kale, and peel the lime. Then place all ingredients into the juicer.

STEP 2

Pour the juice into a bottle and enjoy chilled.

TIPP/TIP



Bei Bio-Produkten können die Schalen mitverwendet werden und müssen nicht geschält werden.

For organic produce, the peel can be used and does not need to be removed.



MANDELDRINK

ALMOND DRINK



Zutaten:

- 200 g Mandeln
- 700 ml Wasser

Ingredients:

- 200 g almonds
- 700 ml water

Zubereitung:

STEP 1

Die Mandeln mehrere Stunden oder am besten über Nacht im Wasser einweichen.

STEP 2

Die Mandeln nach und nach mit dem Wasser in die Öffnung des Entsafters geben.

STEP 3

Optional die Mandelmilch noch durch ein Sieb gießen und nach Belieben süßen.

Preparation:

STEP 1

Soak the almonds in water for several hours, or ideally overnight.

STEP 2

Gradually feed the almonds together with the water into the juicer opening.

STEP 3

Optionally, pour the almond milk through a sieve for a smoother texture and sweeten to taste.



FROZEN BANANA LATTE



Zutaten:

- 1 gereifte Banane
- 1 Tasse Eiswürfel
- 60 ml Espresso
- 100 ml Milch oder Pflanzendrink
- 1 TL Honig oder Ahornsirup

Ingredients:

- 1 ripe banana
- 1 cup of ice cubes
- 60 ml espresso
- 100 ml milk or plant-based drink
- 1 tsp honey or maple syrup

Zubereitung:

STEP 1

Banane, Milch, Honig und Eiswürfel in einen Mixer geben und gut mixen.

STEP 2

Die Mischung in ein Glas füllen und zuletzt den Espresso hinzufügen.

Preparation:

STEP 1

Place the banana, milk, honey and ice cubes into a blender and blend well.

STEP 2

Pour the mixture into a glass and then add the espresso on top.

TIPP/TIP



Für einen besonders cremigen Geschmack kann etwas Schlagsahne hinzugefügt werden.

For an extra creamy taste, you can add a little whipped cream.



PISTAZIEN FRAPPÉ

PISTACHIO FRAPPÉ



Zutaten für 2 Portionen:

- 120 ml Espresso
- 4 Kugeln Pistazien-Frozen-Joghurt
- 100 ml Milch
- Eiswürfel (nach Geschmack)

Ingredients for 2 servings:

- 120 ml espresso
- 4 scoops of pistachio frozen yoghurt
- 100 ml milk
- Ice cubes (to taste)

Zubereitung:

STEP 1

Alle Zutaten in den Mixer geben und gut mixen.

STEP 2

Die Mischung anschließend in ein Glas füllen und kalt genießen.

Preparation:

STEP 1

Place all ingredients into the blender and blend thoroughly.

STEP 2

Pour the mixture into a glass and enjoy chilled.

TIPP/TIP



Das passende Rezept für Pistazien-Frozen-Joghurt finden Sie auf caso-design.de.

You can find the matching recipe for pistachio frozen yoghurt at caso-design.de.



COCKTAIL



MIMOSA



Zutaten:

- 360 g Karotten
- 220 g Orange
- 1 Limette
- 1 Flasche Sekt/Prosecco

Ingredients:

- 360 g carrots
- 220 g orange
- 1 lime
- 1 bottle of sparkling wine/Prosecco

Zubereitung:

STEP 1

Orange und Limette schälen. Anschließend alle Zutaten in den Entsafter geben.

STEP 2

Den fertigen Saft mit Sekt oder Prosecco vermischen und sofort servieren.

Preparation:

STEP 1

Peel the orange and lime. Then place all ingredients into the juicer.

STEP 2

Mix the freshly pressed juice with sparkling wine or Prosecco and serve immediately.

TIPP/TIP



Bei Bio-Produkten können die Schalen mitverwendet werden und müssen nicht geschält werden.

For organic produce, the peel can be used and does not need to be removed.



FROZEN STRAWBERRY APEROL SPRITZ



Zutaten für 2 Portionen:

- 200 g gefrorene Erdbeeren
- 8 cl Aperol
- 4 cl Prosecco
- 4 cl Mineralwasser
- Saft einer halben Orange
- 100 g Eiswürfel

Ingredients for 2 servings:

- 200 g frozen strawberries
- 8 cl Aperol
- 4 cl Prosecco
- 4 cl sparkling water
- Juice of half an orange
- 100 g ice cubes

Zubereitung:

STEP 1

Alle Zutaten in einen Mixer geben und auf höchster Stufe mixen.

STEP 2

Servieren und genießen.

Preparation:

STEP 1

Add all ingredients to a blender and blend on the highest setting.

STEP 2

Serve and enjoy.



FROZEN ESPRESSO MARTINI



Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Tasse Kaffee
- 30 ml Kaffeelikör
- 60 ml Wodka

Ingredients for 2 servings:

- 1 cup of coffee
- 30 ml coffee liqueur
- 60 ml vodka

Zubereitung:

STEP 1

Den Kaffee in eine Eiswürfelform geben und ins Gefrierfach legen.

STEP 2

Die gefrorenen Kaffee-Eiswürfel mit den restlichen Zutaten in den Mixer geben.

STEP 3

Das fertige Getränk in ein Martini-Glas füllen und genießen.

Preparation:

STEP 1

Pour the coffee into an ice cube tray and place it in the freezer.

STEP 2

Add the frozen coffee ice cubes together with the remaining ingredients to the blender.

STEP 3

Pour the finished drink into a martini glass and enjoy.



FROZEN WILD BERRY LILLET



Zutaten für 6 Gläser:

- 200 ml Lillet Blanc, gekühlt
- 600 ml Schweppes Wild Berry, gekühlt
- 350 g tiefgefrorene Erdbeeren
- 300 g Eiswürfel

Ingredients for 6 glasses:

- 200 ml Lillet Blanc, chilled
- 600 ml Schweppes Wild Berry, chilled
- 350 g frozen strawberries
- 300 g ice cubes

Zubereitung:

STEP 1

Alle Zutaten im Mixer gut mixen.

STEP 2

Anschließend in Gläser füllen und mit einer frischen Erdbeere dekorieren.

Preparation:

STEP 1

Blend all ingredients thoroughly in the blender.

STEP 2

Pour into glasses and garnish with a fresh strawberry.



FROZEN MANGO MARACUJA DAIQUIRI

FROZEN MANGO PASSION FRUIT DAIQUIRI



Zutaten für 6 Gläser:

- 250 g gefrorene Mango
- 10 Eiswürfel
- 300 ml Mango- oder Maracujasaft
- 2 Maracuja oder Passionsfrucht
- ½ Limette
- 8 cl weißer Rum

Ingredients for 6 glasses:

- 250 g frozen mango
- 10 ice cubes
- 300 ml mango or passion fruit juice
- 2 passion fruits
- ½ lime
- 8 cl white rum

Zubereitung:

STEP 1

Gefrorene Mango, Eiswürfel, Mangosaft, das Fruchtfleisch von zwei halben Maracujas, Limettensaft und weißen Rum im Mixer fein mixen.

STEP 2

Mit jeweils einer halben Maracuja und etwas Minze dekorieren und direkt genießen.

Preparation:

STEP 1

Blend the frozen mango, ice cubes, mango juice, the pulp of two half passion fruits, lime juice and white rum in the blender until smooth.

STEP 2

Decorate with half a passion fruit and a sprig of mint, then enjoy immediately.



SMOOTHIE



TROPICAL SMOOTHIE



Zutaten für 2 Portionen:

- 150 g gefrorene Mangostücke
- 150 g gemischte gefrorene Beeren
- 200 ml Orangensaft

Ingredients for 2 servings:

- 150 g frozen mango pieces
- 150 g mixed frozen berries
- 200 ml orange juice

Zubereitung:

STEP 1

Zuerst die Mango zusammen mit dem Orangensaft mixen, danach die gemischten Beeren mixen.

STEP 2

Anschließend die Mango-Orangensaft-Mischung in die Gläser füllen und die Beerenmischung als Schicht darübergerben.

Preparation:

STEP 1

First blend the mango together with the orange juice, then blend the mixed berries.

STEP 2

Then pour the mango-orange juice mixture into the glasses and add the berry mixture as a layer on top.



PUMPKIN PIE SMOOTHIE



Zutaten für 2 Portionen:

- 200 g gegarter Kürbis (z. B. Hokkaido oder Butternut)
- 1 reife Banane
- 250 ml Milch oder Pflanzendrink
- 2 Datteln oder 1 TL Ahornsirup
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Muskat oder Ingwer

Zutaten für 2 Portionen:

- 200 g cooked pumpkin (e.g. Hokkaido or Butternut)
- 1 ripe banana
- 250 ml milk or plant-based drink
- 2 dates or 1 tsp maple syrup
- ½ tsp cinnamon
- A pinch of nutmeg or ginger

Zubereitung:

STEP 1

Gekochten oder gedämpften Kürbis mit etwas Wasser zu Kürbispüree pürieren.

Preparation:

STEP 1

Blend the cooked or steamed pumpkin with a little water to make a smooth pumpkin purée.

STEP 2

Die restlichen Zutaten hinzufügen und unter Vakuum mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

STEP 2

Add the remaining ingredients and blend under vacuum until smooth and creamy.



ROTE-BETE-ENERGY-SMOOTHIE

BEETROOT ENERGY SMOOTHIE



Zutaten für 2 Portionen:

- 1 kleine Rote Bete (gekocht oder roh)
- 1 Apfel
- 1 Orange
- ½ Zitrone (Saft)
- 1 Stück Ingwer (ca. 1 cm)
- 200 ml Wasser oder Kokoswasser
- 1 TL Honig oder Dattel

Ingredients for 2 servings:

- 1 small beetroot (cooked or raw)
- 1 apple
- 1 orange
- Juice of ½ lemon
- 1 piece of ginger (approx. 1 cm)
- 200 ml water or coconut water
- 1 tsp honey or a date

Zubereitung:

STEP 1

Die Rote Bete schälen und in Stücke schneiden. Anschließend alle Zutaten in den Mixbehälter geben.

STEP 2

45 – 60 Sekunden auf hoher Stufe mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Servieren und genießen.

Preparation:

STEP 1

Peel the beetroot and cut it into pieces. Then place all ingredients into the blender jug.

STEP 2

Blend on high speed for 45–60 seconds until smooth and creamy. Serve and enjoy.



STRAWBERRY CHEESECAKE SMOOTHIE



Zutaten für 2 Portionen:

- 100 g Erdbeeren
- 80 g Skyr
- 20 g Frischkäse light
- 20 g Vanille-Proteinpulver
- 20 ml Zitronensaft
- 200 ml Pflanzendrink
- 1 TL Erythrit
- Optional: 15 g gemahlene Haferflocken

Ingredients for 2 servings:

- 100 g strawberries
- 80 g Skyr
- 20 g light cream cheese
- 20 g vanilla protein powder
- 20 ml lemon juice
- 200 ml plant-based drink
- 1 tsp erythritol
- Optional: 15 g ground oats

Zubereitung:

STEP 1

50 g Erdbeeren mit 1 TL Erythrit im Topf weichkochen und mit einer Gabel zerdrücken.

STEP 2

Alle weiteren Zutaten in den Mixer geben und mixen.

STEP 3

15 g gemahlene Haferflocken auf den Glasboden geben und den Glasrand mit dem Erdbeerpüree dekorieren.

Preparation:

STEP 1

Simmer 50 g of strawberries with 1 tsp of erythritol in a saucepan until soft and mash with a fork.

STEP 2

Add all remaining ingredients to the blender and blend until smooth.

STEP 3

Place 15 g of ground oats at the bottom of the glass and decorate the rim with the strawberry purée.



AUFSTRICHE

SPREADS



ERDNUSSMUS

PEANUT BUTTER



Zutaten:

- 300 – 400 g geröstete Erdnüsse
- Optional:
 - 1 Prise Salz
 - 1–2 TL Honig oder Zucker
 - 1 TL Öl

Ingredients:

- 300–400 g roasted peanuts
- Optional:
 - 1 pinch of salt
 - 1–2 tsp honey or sugar
 - 1 TL oil

Zubereitung:

STEP 1

Erdnüsse in einen Mixer geben und ca. 10 Minuten mixen, bis eine cremige Paste entsteht.

STEP 2

Optional mit Salz, Honig oder etwas Öl verfeinern und nochmals kurz mixen.

STEP 3

In ein sauberes Glas füllen & verschließen.

Preparation:

STEP 1

Place the peanuts in a blender and blend for about 10 minutes until a smooth paste forms.

STEP 2

Optionally refine with salt, honey or a little oil and blend again briefly.

STEP 3

Transfer to a clean jar and seal.



GEBRANNTA MANDELBUITER

CARAMELISED ALMOND BUTTER



Zutaten:

- 250 g Mandeln
- ½ TL Zimt
- 1 TL Vanillezucker
- ½ TL Meersalz
- 100 g weiche Butter

Ingredients:

- 250 g almonds
- ½ tsp cinnamon
- 1 tsp vanilla sugar
- ½ tsp sea salt
- 100 g soft butter

Zubereitung:

STEP 1

Mandeln 45 Minuten bei 135 °C rösten und anschließend abkühlen lassen. Danach die Mandeln 1 Minute zerkleinern, 10 Minuten ruhen lassen und weitere 10 Minuten mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

STEP 2

Die restlichen Zutaten hinzufügen und 1 Minute mixen.

STEP 3

In ein sauberes Glas füllen und verschließen. Im Kühlschrank ist die Masse 2 – 3 Wochen haltbar.

Preparation:

STEP 1

Roast the almonds for 45 minutes at 135 °C and then allow them to cool. Afterwards, chop the almonds for 1 minute, let them rest for 10 minutes, and then blend for a further 10 minutes until creamy.

STEP 2

Add the remaining ingredients and blend for 1 minute.

STEP 3

Transfer to a clean jar and seal. Stored in the fridge, the mixture will keep for 2–3 weeks.



CASO®

D E S I G N

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

CASO Design



on Social Media



Deutschland | Germany

CASO GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg
Germany

Vertrieb | 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