

Mode d'emploi

Mélangeur à sauce éclair

Matériau: matière synthétique, silicone et métal

Couleur: gris clair (deux tons différents), transparent et orange

Thermorésistance: jusqu'à 80°C

Dimensions (LxHxl): 15x10x15,5 cm

N° d'article:
25355



Avant la première utilisation:

- Retirer tous les éléments de l'emballage.
- Nettoyer le mélangeur à sauce éclair à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

- a) Gobelet
- b) Couvercle en silicone pour le gobelet
- c) Réservoir
- d) Couvercle pour le réservoir
- e) Mélangeur



Utilisation: sauce à l'huile (mayonnaise) et sauces au beurre (béarnaise, hollandaise)

- Recette de base mayonnaise ou sauce au beurre pour env. 1 dl – Ne pas doubler les quantités.
- Tourner d'abord la partie orange du réservoir (c) pour huile (👉) ou pour beurre (👈) sur la flèche inscrite sur le réservoir.
- Assembler le mélangeur (e). Veiller impérativement que les deux fouets du mélangeur soient **tournés sans forcer jusqu'à la butée**. On doit pouvoir tourner la manivelle sans beaucoup de force.
- Verser les ingrédients dans le gobelet, comme indiqué dans le dépliant «Plaisir des sauces», presser le mélangeur sur le gobelet. Fixer le réservoir en ajustant les deux guidages à droite et à gauche dans les fentes.
- Ne pas remplir le réservoir d'huile pressée à froid ou de beurre fondu jusqu'au repère (1 dl).
- Poser le couvercle du réservoir sur le réservoir (**Important: ne pas exercer de pression par en haut afin que l'huile ne s'écoule pas avant de mélanger.**)
- Poser une main sur le mélangeur à sauce éclair, tourner la manivelle avec l'autre main.
- **Maintenant** presser sur le couvercle du réservoir, l'huile coule lentement dans le gobelet. Continuer à tourner la manivelle jusqu'à ce que toute l'huile soit mélangée et jusqu'à obtention d'une émulsion.
- **Important: presser sur le couvercle uniquement pendant que la manivelle est actionnée.**

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur www.bettybossi.ch ou en téléphonant au +41 (0)44 209 19 29.
Nom du PDF 25335_f12_171219

Remarque:

- Conservation de la mayonnaise (œufs crus): à consommer impérativement dans les 24 heures. Ne pas garder les restes.

Trucs & astuces:

- Il est possible de faire successivement des mayonnaises sans nettoyer à fond le mélangeur à sauce éclair. La mayonnaise suivante réussit, même s'il reste encore de mayonnaise dans le gobelet ou sur le mélangeur.
- On peut aussi utiliser la mayonnaise faite avec le mélangeur à sauce éclair pour des sauces légères au séré. Pour 100 g de séré demi-gras, ajouter 2 c. s. de mayonnaise maison et tous les autres ingrédients. 1 portion de mayonnaise suffit alors pour env. six sauces à fondue chinoise.

Nettoyage:

- À la main, à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle ou dans le lave-vaisselle. En assemblant les éléments, veiller à tourner le mélangeur sans forcer. La manivelle doit pouvoir tourner facilement.

Mode d'emploi en vidéo sur <http://www.bettybossi.ch/melangeur-sauce>



Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur www.bettybossi.ch ou en téléphonant au +41 (0) 44 209 19 29.
Nom du PDF 25335_f22_171219