

CASO®

D E S I G N

INNOVATIVE KITCHEN TECHNOLOGY



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 yogurt maker, you can prepare homemade ice cream creations, sorbet, frozen yogurt and more to your own taste, easily and without artificial additives.

We wish you lots of fun preparing your food and bon appétit!

Enjoy with
CASO Design



Für Kuh- und
Pflanzenmilch



For cow's and
plant milk

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 yogurt

Zutaten:

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

Zubereitung:

Die Herstellung von Joghurt erfolgt mit den Zutaten Milch und Joghurt oder alternativ mit Joghurtkulturen. Je nach Geschmacksart können noch weitere Zutaten zum Naturjoghurt hinzugegeben werden, wie beispielsweise Früchte, Honig, Getreide, etc.

STEP 1

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

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.

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.

Ingredients:

- 1000 ml milk (3.5 %)
- 200 g natural yogurt (3.5 %)

Preparation:

Yoghurt is made with the ingredients milk and yoghurt or alternatively with yoghurt cultures. Depending on the flavor, other ingredients can be added to natural yogurt, such as fruit, honey, cereals, etc.

STEP 1

First heat the milk to 90 °C in a saucepan for 5 minutes. Then allow to cool to 50 °C and add the yogurt mixture.

STEP 2

Then allow to cool to 50°C and add the yogurt mixture. Pour the prepared mixture into the container of the IceCreamer and select the “Yoghurt” menu - set the timer to 8 hours.

For a creamy, firm consistency, we recommend cooling the mixture in the removable container overnight in the refrigerator or in the appliance (the appliance cools the mixture automatically at the end of the program) and sieving out the excess whey using a cheesecloth/kitchen towel.



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 milk (3.5 %)
- 100 g dark chocolate (70 % cocoa)
- 100 g chocolate, milk
- 300 g cream
- 80 g sugar (vary according to taste)

Preparation:

STEP 1

Heat the milk. Add the chocolate, stir constantly and leave to cool.

STEP 2

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

STEP 3

Pour the prepared mixture into the Ice-Creamer container and select the "Ice cream" menu - set the timer to 50 minutes. Once ready, pour the ice cream into a separate container and chill further according to taste.



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 yogurt
- 200 g cream
- 30 g icing sugar
- One freshly squeezed lime
- A few lime zests

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 whole milk yoghurt with the cream, powdered sugar and lime juice until smooth and add the chopped zest.

STEP 2

Pour the prepared mixture into the Ice-Creamer container and select the “Ice cream” menu - set the timer to 45 minutes.

STEP 3

Once ready, pour the ice cream into the separate container and chill further according to taste.



HIMBEEREIS

RASPBERRY ICE CREAM

Zutaten:

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

Ingredients:

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

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.

Preparation:

STEP 1

First, if frozen, defrost the raspberries and then puree into a paste. Then sieve the mixture to separate the seeds from the mixture. Add the cream, milk and sugar to the raspberry puree and mix everything to a homogeneous consistency.

STEP 2

Pour the prepared mixture into the Ice-Creamer container and select the "Ice cream" menu - set the timer to 45 minutes.

STEP 3

Once the time has elapsed, pour the ice cream into a separate container and chill further in the freezer, depending on taste.



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 raspberries
- 200 ml cream
- 70 ml milk
- 80 g sugar

Preparation:

STEP 1

First, if frozen, defrost the strawberries and then puree into a paste. Then sieve the mixture to separate the seeds from the mixture. Add the cream, milk and sugar to the strawberry puree and mix everything to a homogeneous consistency.

STEP 2

Pour the prepared mixture into the Ice-Creamer container and select the "Ice cream" menu - set the timer to 45 minutes.

STEP 3

Once the time has elapsed, pour the ice cream into a separate container and chill further in the freezer, depending on taste.



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
- Small dash of balsamic vinegar bianco

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

First, if frozen, defrost the strawberries and then puree into a paste. Then sieve the mixture to separate the seeds from the mixture.

STEP 2

Heat the water and add the sugar, stirring constantly until it has completely dissolved. Mix the raspberry puree well with the sugar water and a dash of balsamic vinegar and pour into the IceCreamer container.

STEP 3

Pour the prepared mixture into the container of the IceCreamer and select the “Ice cream” menu - set the timer to 45 minutes. Once ready, pour the sorbet into a separate container and consume immediately or leave to cool further, depending on taste.



CASO[®]
DESIGN

INNOVATIVE KITCHEN TECHNOLOGY



facebook.com/casogermany



instagram.com/casodesign



Germany

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Distribution

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

www.caso-design.de