



App'ocado Spice
Pom'avocat aux épices



the 3X Bluicer™ Pro

Breville®

App'ocado Spice

Pom'avocat aux épices

 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



the 3X Bluicer™ Pro



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

 Prep • Préparation 10 minutes

 Serves • Portions 4

2 cups (280g) frozen strawberries
½ cup (60ml) silver tequila
½ 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
½ tasse (60 ml) de tequila blanche
½ 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.



the 3X Bluicer™ Pro



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

 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

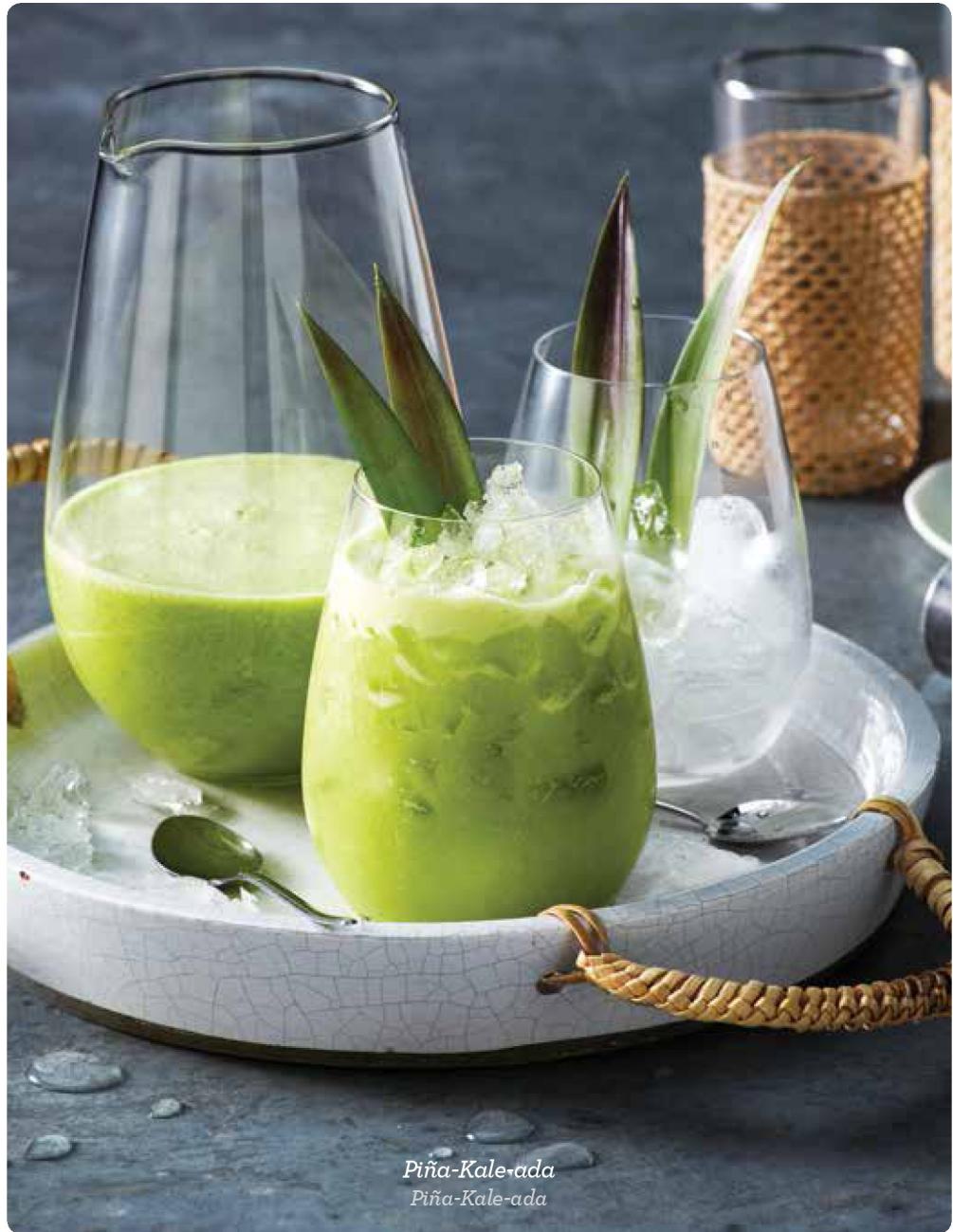
1. Place lime zest, mango, mint and ice into blender jug and attach to juicer spout.
2. Turn variable speed dial to Speed 1 and juice limes and oranges.
3. Remove juicer assembly and place blender jug onto motor base. Close lid securely.
4. Select FROZEN COCKTAIL program.
5. Serve immediately.

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.



the 3X Bluicer™ Pro



Piña-Kale-ada
Piña-Kale-ada



the 3X Bluicer™ Pro

Breville®

Piña-Kale-ada

Piña-Kale-ada

 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.



the 3X Bluicer™ Pro



Melon-Berry Cooler
Frappé au melon et aux fraises



the 3X Bluicer™ Pro

Breville®

Melon-Berry Cooler

Frappé au melon et aux fraises

 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)

1½ 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)

1½ 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.



the 3X Bluicer™ Pro



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

 Prep • Préparation 8 minutes

 Serves • Portions 4

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



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.

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

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

 Prep • Préparation 10 minutes

 Serves • Portions 4

1 medium Persian cucumber (95g), halved
6 ounces (180ml) bourbon
 $\frac{1}{4}$ 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
 $\frac{1}{4}$ 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



the 3X Bluicer™ Pro



Beet the Blues
Cocktail à la betterave



the 3X Bluicer™ Pro

Breville®

Beet the Blues

Cocktail à la betterave

 Prep • Préparation 10 minutes

 Serves • Portions 4

*1½ 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)*



the 3X Bluicer™ Pro

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 Paradise
Vodka à la poire



the 3X Bluicer™ Pro

Breville®

Vodka Pearadise

Vodka à la poire

 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.



the 3X Bluicer™ Pro