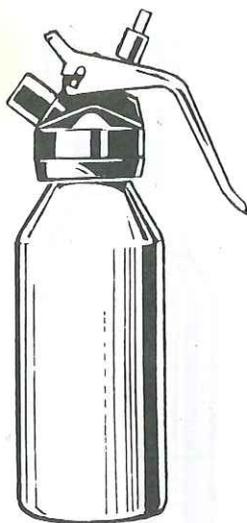


# appareils à crème chantilly

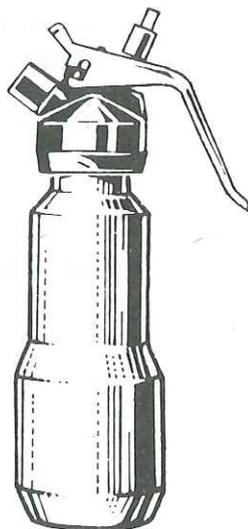
## notice d'emploi



**minor**  
1/2 litre



**junior**  
1/2 litre



**floramix**  
1/2 litre

**as** auto-siphon

S.A. AU CAPITAL DE 400 000 F

86, rue Gabriel-Péri, 92120 MONTRouGE

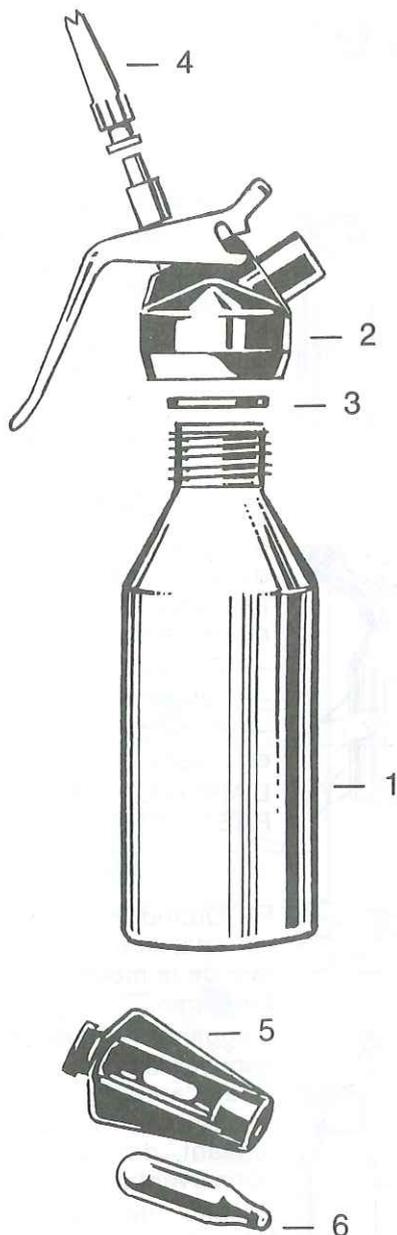
Téléphone 655-44-55

R. C. PARIS B 305 109 142

N° SIRET 305 109 142 000 11

Telex 210311f Publi/Code 374

# DESCRIPTION



L'appareil se compose :

- 1) La carafe
- 2) La tête mécanisme.
- 3) Le joint de carafe.
- 4) Deux becs décorateurs.
- 5) L'auget porte-capsule.
- 6) Il utilise la capsule jetable spéciale chantilly.

La carafe, en aluminium est fabriquée en une seule pièce, sans soudure, elle est pratiquement incassable.

La tête est en nylon alimentaire.

La simplicité de sa conception permet un démontage rapide et un entretien aisé.

Le joint qui assure l'étanchéité entre la carafe et la tête est en caoutchouc alimentaire.

## RECOMMANDATIONS

- Ne jamais exposer les capsules à une forte chaleur.
- N'utiliser qu'une seule capsule par préparation (sauf quand la recette le prévoit).
- Maintenir l'appareil dans un état de propreté permanent.
- Ne jamais nettoyer l'appareil dans une eau dépassant 45°.
- Ne pas dépasser la dose maxima de 50 centilitres.
- Pour conserver une préparation dans l'appareil, placer celui-ci au réfrigérateur partie basse.
- Secouer l'appareil avant de vous en servir.
- Si le produit ne coule pas à la consistance désirée, agiter plusieurs fois l'appareil.

Laver et rincer à l'eau tiède l'appareil avant chaque emploi.

# MODE D'EMPLOI

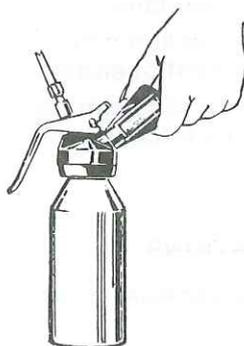


A) Verser la préparation dans la carafe **MAXIMUM 1/2 litre.**



B) Visser la tête sur la carafe, sans omettre le joint de caoutchouc.

Serrer fortement.



C) Introduire la capsule dans l'auget.

Visser l'auget sur l'adaptateur fileté de la tête (après avoir retiré le capot en plastique).



D) Quand la capsule est percutée, cessez de visser et secouer l'appareil verticalement 5 à 6 fois.

— Dévisser l'auget.  
— Jeter la capsule.  
— Remettre le capot en plastique.

**L'APPAREIL EST PRET A SERVIR.**



E) Pour servir, tenir l'appareil la tête en bas, le bec verseur bien vertical et près de la coupe à garnir ou du gâteau à décorer. Il est important que le bec reste en contact avec la crème déjà servie.

Il est utile, après avoir servi 3 coupes, ou la valeur correspondante, de secouer l'appareil 2 à 3 fois, la

tête en bas ; ce procédé permet de servir plus rapidement.



F) Quand l'appareil est vide, il ne sort plus que de la mousse par à-coups.

L'appareil debout, appuyer le levier pour vider l'appareil de la pression en vous protégeant des projections éventuelles.

Ensuite dévisser la tête et procéder au nettoyage.

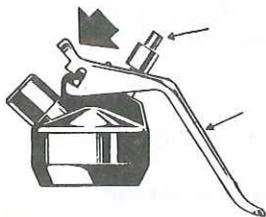
**VOIR CHAPITRE ENTRETIEN.**

# ENTRETIEN

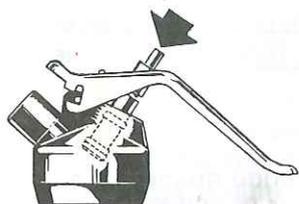
Le maintien en état de propreté est la condition essentielle du bon fonctionnement de cet appareil.

Après chaque utilisation, il est indispensable de démonter votre AUTO-SIPHON pour effectuer un nettoyage complet.

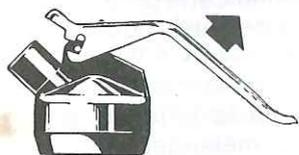
## Démontage



Appuyer à fond sur le talon du levier pour dégager la tige de son axe.

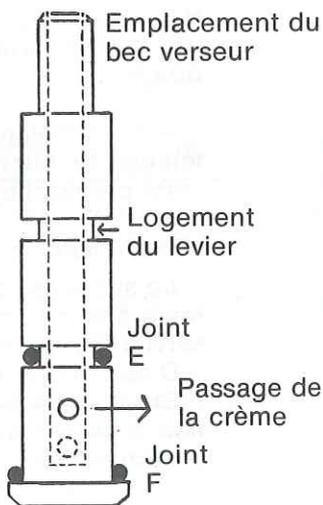


Pousser la tige et la retirer

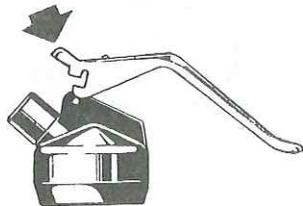


Dégager le levier en le basculant autour de son axe.

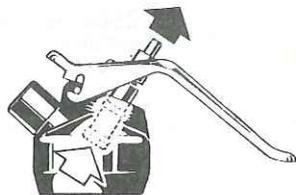
Pour nettoyer, faire passer de l'eau par le trou de la tige.



## Remontage



Placer le ressort du levier dans son logement et engager le talon du levier sur son axe.

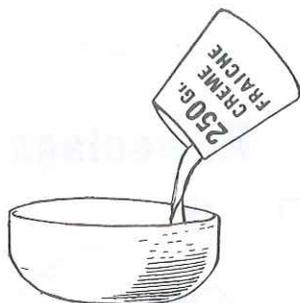


Engager la tige par l'intérieur de la tête (s'assurer que les joints sont bien en place) et la faire passer dans la boutonnière du levier. Cette opération est réalisée en appuyant sur le levier de façon à présenter la boutonnière en face de la tige.



Le pouce droit maintenant la tige dans la tête, appuyer en même temps sur le talon et la poignée du levier pour engager le levier dans la rainure supérieure de la tige.

# RECETTES



A

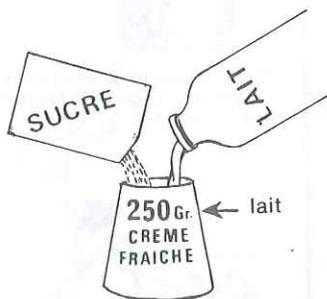
## CREME CHANTILLY

Composants : 250 grammes de crème fraîche. (1)  
20 cl de lait.  
50 grammes de sucre,  
ou mieux :  
3 cuillères à soupe de sirop de sucre.

### PREPARATION :

A — Verser le contenu du pot de crème fraîche dans une jatte.

Conserver le pot de crème vide et...



B

B — Le remplir aux 3/4 de lait frais.

Compléter avec le sirop ou du sucre en poudre.

C — Bien mélanger pour dissoudre **totallement le sucre** et rendre homogène cette préparation.



C

### ATTENTION

Le sucre est bien fondu quand il n'en reste aucune trace sur la cuillère ayant servi à faire le mélange.

D'où l'intérêt d'utiliser le sirop.

Si vous désirez parfumer cette préparation n'utiliser que des parfums liquides (kirsch - rhum - etc...).



D

D — Verser ce lait dans la jatte où se trouve la crème fraîche, mélanger le tout et verser cette préparation dans la carafe et se reporter au paragraphe « MODE D'EMPLOI »

(1) Il existe une crème spéciale Chantilly appelée « Fleurette » à utiliser telle quelle.

Il suffit d'y ajouter du sirop pour obtenir une préparation idéale.

# CREMES

## **MOUSSE AU CHOCOLAT :**

Faire fondre environ 100 grammes de chocolat en poudre dans 15 centilitres de lait, sucrer.

Le sucre bien dissous, incorporer cette préparation à 250 grammes de crème fraîche.

## **MOUSSE AU CAFÉ :**

Faire fondre 3 cuillerées à soupe de café soluble dans le lait.

Sucrer et procéder comme indiqué ci-dessus.

## **CRÈMES GLACÉES - Recette A**

### COMPOSANTS

250 grammes de crème fraîche

15 centilitres de lait

100 grammes de sucre (ou sirop)

2 jaunes d'œufs

Dans un bol mélanger les jaunes d'œufs et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.

Ajouter alors le parfum liquide (café-chocolat-concentré de jus de fruit, etc...) environ 3 ou 4 cuillerées à soupe et mélanger le tout avec la crème fraîche.

Verser ensuite le lait et rendre le tout homogène.

Procéder à l'émulsion de cette préparation comme indiqué au mode d'emploi.

Verser ensuite soit dans un moule, soit dans des coupes individuelles qu'il faut placer dans le freezer de votre réfrigérateur 2 heures ou dans un congélateur (1/2 heure).

Cette recette donne d'excellents résultats et, surtout, la crème glacée ainsi obtenue est exempte de paillettes.

## **CRÈMES GLACÉES - Recette B**

### COMPOSANTS

1 sachet de sorbet dans le parfum de votre choix.

250 grammes de crème fraîche.

20 centilitres de lait.

Dissoudre le sachet dans le lait et mélanger ce lait à la crème.

Procéder ensuite comme ci-dessus.

# DESSERTS

## **VIENNOIS**

Préparer un café fort. Sucre et laisser refroidir. Ensuite, le placer dans votre freezer environ 2 heures. Transvaser le café dans des coupes et garnir de chantilly au moment de servir.

## **MERINGUES**

### **COMPOSANTS**

6 blancs d'œufs.

150 grammes de sucre en poudre.

Une pincée de sel fin.

Battre le tout et le transvaser dans la carafe.

Vider une première capsule en agitant et percuter une deuxième capsule en agitant plus longuement (cette deuxième étant plus longue à se vider) et secouer fortement.

Projeter ensuite la préparation sur une plaque beurrée et farinée. Saupoudrer de sucre et faire cuire à four modéré.

## **MELBA**

Une glace à la vanille.

Une crème chantilly.

Fruits au choix (pêches - poires - ananas - etc...)

gelée de groseille.

Servir la glace dans des coupes, placer les fruits et napper de gelée de groseilles.

Placer ces coupes au freezer en attendant le service.

Décorer avec la crème chantilly au moment de servir.

## **ANANAS CHANTILLY**

Disposer en bordure du plat, les tranches d'ananas en plaçant sur chacune d'elles une petite meringue, arroser de kirsch ou de marasquin et saupoudrer de sucre.

Tenir le plat au frais puis garnir le centre de chantilly au moment de servir.

## **FRUITS A LA CREME CHANTILLY**

N'importe quel fruit peut être utilisé mais la fraise reste le fruit de prédilection.

Placer les fruits dans les coupes, décorer avec la crème chantilly au moment de servir.

# **GARNITURES**

---

## **MOUSSE DE FOIE**

### **COMPOSANTS**

250 grammes de pâté de foie.

110 grammes de crème fraîche.

20 centilitres de lait.

Mélanger le pâté, la crème et le lait dans un récipient, assaisonner.

Verser dans la carafe et se reporter au « MODE D'EMPLOI »

## **MOUSSE D'ANCHOIS**

### **COMPOSANTS**

200 grammes de crème d'anchois.

150 grammes de crème fraîche.

20 centilitres de lait.

Procéder comme ci-dessus.

Ces deux préparations peuvent être utilisées pour garnir des canapés.

## **MOUSSE DE THON**

### **COMPOSANTS**

200 grammes de thon en miettes.

150 grammes de crème fraîche.

20 centilitres de lait.

Passer les miettes de thon au mixeur, mélanger cette pâte avec la crème et le lait.

Verser dans la carafe et se reporter au « MODE D'EMPLOI ».

## **MOUSSE DE CREVETTES**

Même préparation que ci-dessus en remplaçant le thon par des crevettes.

Ces deux dernières préparations peuvent être utilisées pour garnir un plat de crudités, des tomates ou des œufs.

# SAUCES

## **SAUCE MOUSSELINE pour asperges :**

Mettre dans la carafe :

200 grammes de crème fraîche.

15 à 20 centilitres d'eau de cuisson des asperges (refroidie).

1 jaune d'œuf.

1 pincée de sel.

poivre.

Emulsionner comme il est indiqué au « MODE D'EMPLOI » et vider le tout dans une saucière **au moment de servir.**

## **SAUCE TOMATE**

pour accompagner poissons et fruits de mer.

### **COMPOSANTS**

2 cuillers à soupe de concentré de tomate

1/2 cuiller à soupe de jus de citron

Sel-poivre.

Délayer le concentré de tomate dans 6 à 8 cl d'eau préalablement salée et poivrée.

Mélanger le tout avec la crème fraîche.

Emulsionner comme il est indiqué au mode d'emploi et vider le tout dans une saucière **au moment de servir.**

## **MOUSSE DE MAYONNAISE**

### **COMPOSANTS**

1 œuf

1 cuiller à café de vinaigre (poivré et salé)

4 cuillers à soupe de crème fraîche

2 cuillers à café d'huile

1 cuiller à café de moutarde

Délayer le tout dans un récipient et verser dans la carafe.

Emulsionner et servir dans un ravier ou en décoration **au moment de servir.**

Il est possible d'utiliser votre AUTO-SIPHON pour la préparation de boissons et cocktails, mais avant tout, il est indispensable de vérifier que l'appareil ne dégage aucune odeur susceptible d'altérer ces boissons.

Pour ces boissons, il est nécessaire d'utiliser une capsule d'acide carbonique CO<sub>2</sub> (boîte rouge).

Verser dans la carafe un demi-litre d'eau très fraîche et procéder comme indiqué au mode d'emploi et vous obtiendrez de l'eau gazeuse.

Il est possible d'obtenir tout mélange gazeux (jus de fruits gazéifiés, sodas, lait gazeux, etc...) mais dans ce cas, il faut procéder comme suit :

— la préparation (toujours 50 cl) versée dans la carafe, revisser la tête et gazéifier avec une capsule de CO<sub>2</sub>.

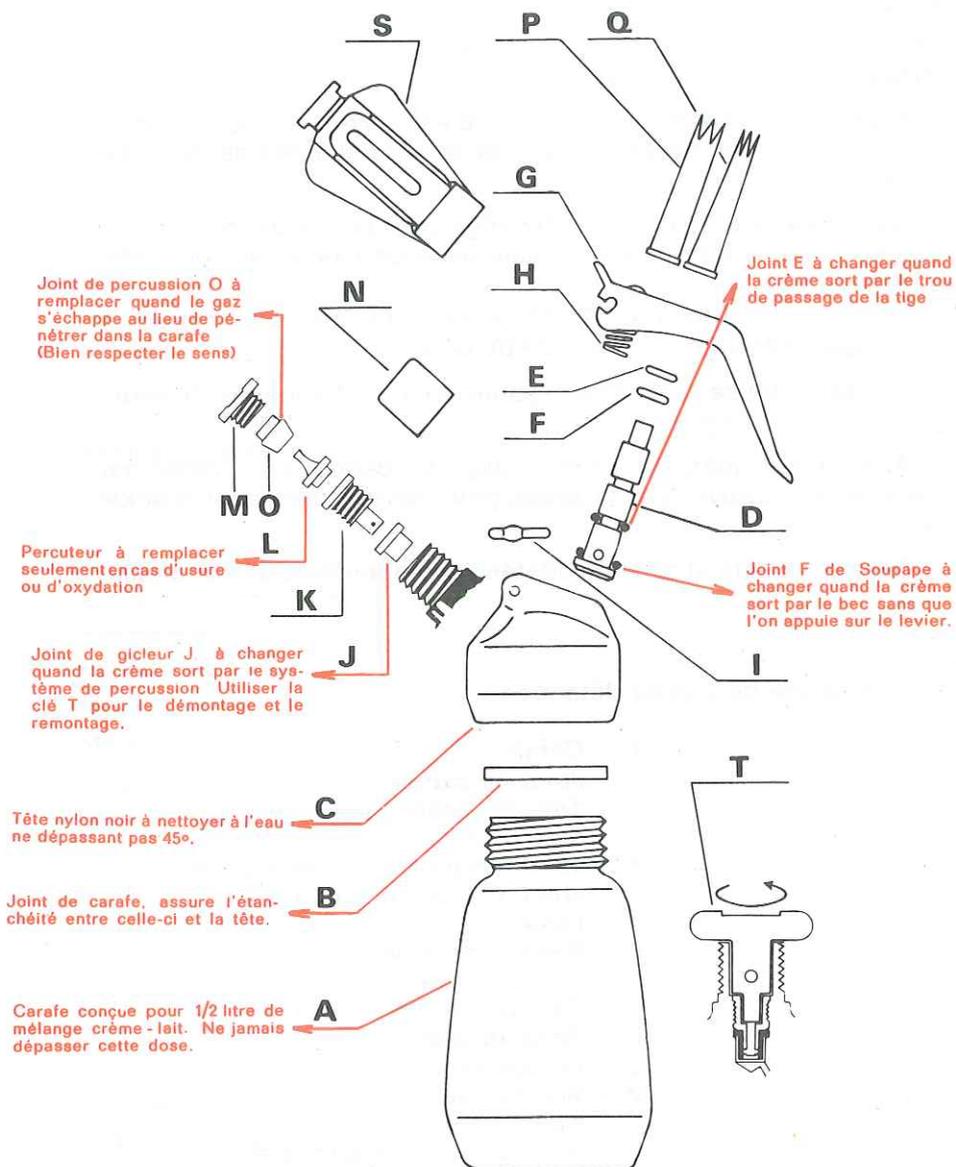
— Pendant que se vide cette capsule, secouer l'appareil plusieurs fois et retirer la capsule.

— Après cette opération, poser l'appareil debout (sur l'évier par exemple) et appuyer sur le levier pour retirer l'excédent d'acide carbonique.

— Dévisser la tête et servir le contenu à la manière d'une bouteille.

### Nomenclature de pièces détachées :

- A - Carafe
- B - Joint de carafe
- C - Tête en nylon
- D - Tige inox
- E - Joint torique de presse-étoupe
- F - Joint torique de soupape
- G - Levier
- H - Ressort de levier
- I - Axe de levier
- J - Caoutchouc de gicleur
- K - Porte-gicleur
- L - Percuteur
- M - Vis crantée
- N - Capot
- O - Joint conique de percussion
- P - Bec diamètre 8 m/m
- Q - Bec diamètre 6 m/m
- S - Auget porte-capsule
- T - Clé de porte-gicleur



DATE DE L'ACHAT

Nom et adresse du Vendeur :

---

## G A R A N T I E

La Société AUTO-SIPHON 86, rue Gabriel-Péri-92120 MONTROUGE, certifie que cet appareil a été contrôlé avant emballage.

Cet auto-siphon est garanti contre tous vices de construction qui se déclareraient dans le délai d'un an après la date de l'achat.

La garantie consiste au remplacement des pièces défectueuses.

Par contre la garantie ne couvre pas les réparations résultant des pièces qui s'usent normalement ni le remplacement des pièces perdues ou qui ne pourraient être produites.

**La présente carte de garantie devra être jointe au siphon en cas de réparation.**