



**SALTER**

1760

**Chut... Des secrets pour  
vos granités à l'intérieur !**

**Appareil à  
granités**

**Recettes et astuces**

**Slushies.**  
**Cocktails.**  
**Milkshakes.**  
**Frappes.**  
**Juices.**

**Your favourite  
drinks, frozen!**

Head to our website for even  
more tips, tricks & recipes!








[salter.com](https://salter.com)

## Table des matières

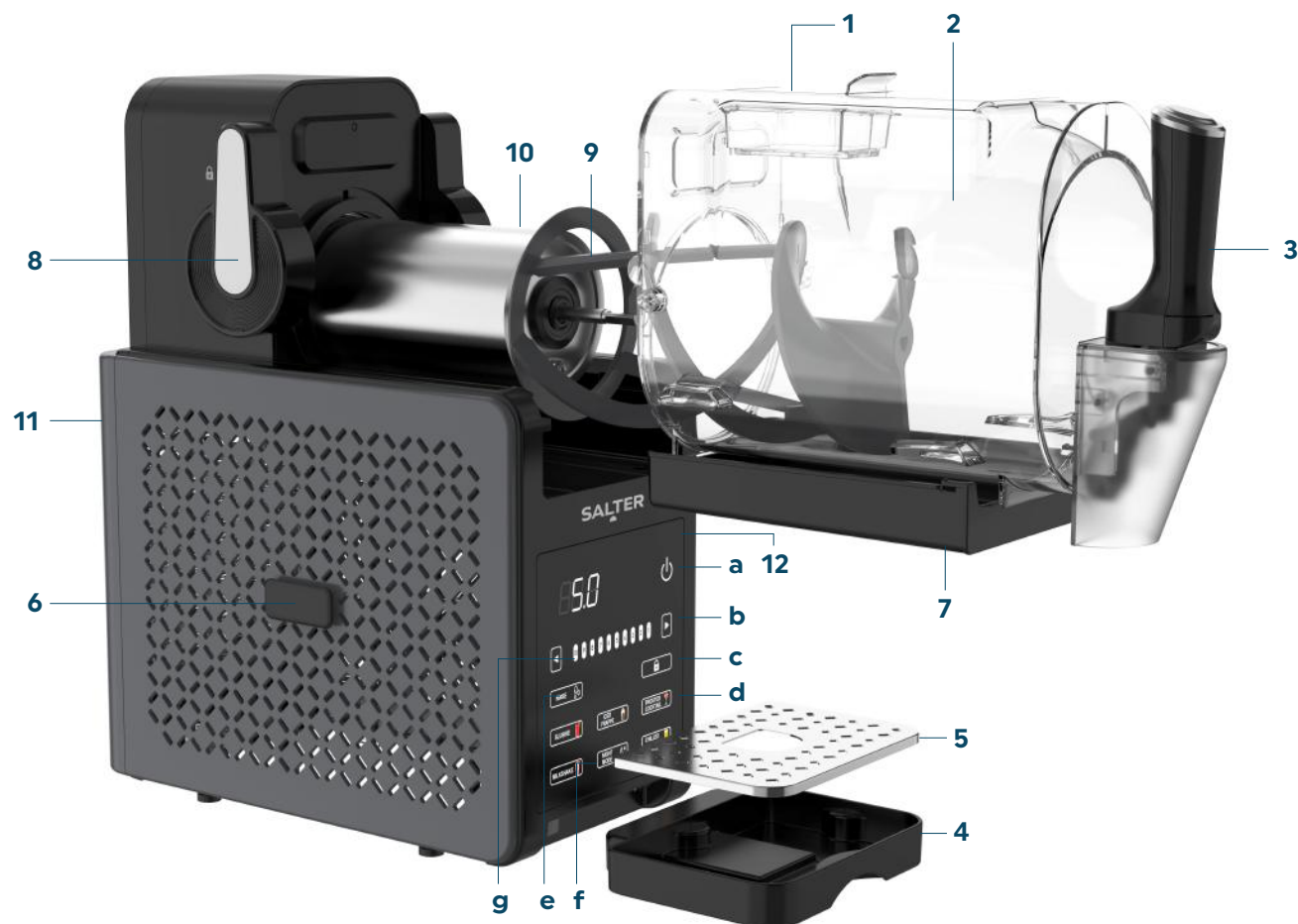
Préréglages.....	4
Contenu de la boîte .....	5
Astuces et conseils .....	6
Granités sans préparation.....	8
Recettes de granités.....	12
Recettes de jus .....	25
Recettes de lait frappé .....	26

# Préréglages

Nos préréglages vous permettent de savourer rapidement et facilement vos desserts glacés préférés. Il vous suffit de choisir un préréglage dans la liste ci-dessous, puis d'ajouter l'ingrédient de votre choix !

Préréglage	Pourquoi choisir ce préréglage...	Indicateur de température préréglée
« <b>SLUSHIE</b> »	Transformez vos sodas préférés en granités parfaitement onctueux : cola, orangeade, ginger ale, etc.	
« <b>ICED FRAPPE</b> »	Savourez des préparations fraîches et onctueuses, façon barista, avec ou sans produits laitiers.	
« <b>FROSTED COCKTAIL</b> »	Réalisez des boissons alcoolisées : testez le frosé, le daïquiri glacé ou la margarita givrée. L'ambiance d'une soirée... chez vous ! Veillez à respecter les consignes concernant la teneur en alcool.	
« <b>MILKSHAKE</b> »	Épais, ultra onctueux et ultra savoureux : des déclinaisons raffinées de vos classiques préférés... à déguster avec ou sans produits laitiers !	
« <b>CHILLED JUICE</b> »	Passez du frais au glacé : transformez des jus naturels en granités rafraîchissants. Essayez la citronnade, le jus d'ananas ou un granité tropical...	

# Description des éléments



1. Orifice de remplissage à versement facile
2. Récipient
3. Levier de distribution
4. Bac de récupération
5. Couvercle du bac d'égouttage
6. Support du bac de récupération

7. Bac de condensation
8. Bras de verrouillage
9. Vis sans fin
10. Évaporateur
11. Interrupteur marche/arrêt (à l'arrière de l'unité principale)

12. Panneau de commande numérique
  - a. Bouton d'alimentation
  - b. Boutons de réglage de la température
  - c. Bouton de sécurité enfant
  - d. Touches de fonctions pré-réglées
  - e. Bouton de rinçage
  - f. Bouton de la fonction mode nuit
  - g. Voyants de température



**Chut !**  
Des  
secrets  
de granités  
à partager.

# Astuces et conseils

Nous avons essayé, nous avons testé et maintenant, nous partageons avec vous. Nos meilleurs conseils vous permettront de savourer très facilement un délicieux granité.



## Laissez reposer

Maintenez l'appareil à granités en position verticale pendant au moins 2 heures avant la première utilisation.



## Équilibre parfait

Chaque préparation doit contenir au minimum 10 g de sucre par portion (233 ml). Lors de l'utilisation de la fonction prééglée « **FROSTED COCKTAIL** », chaque préparation doit comprendre entre 2,8 % et 16 % d'alcool.



## Dégustez-le sans tarder

Lorsque vous utilisez le prééglage « **MILKSHAKE** » ou « **ICED FRAPPE** », distribuez la préparation dans les 30 minutes suivant la fin du cycle afin d'éviter la formation de mousse.



## Onctueux et frais

**N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients chauds ou solides, par exemple des glaçons, des fruits surgelés, de la crème glacée, etc.



## Gardez-le bien frais

Réfrigérez tous les ingrédients déjà préparés avant de les verser. Rafraîchissez également vos verres avant le service pour préserver la texture givrée.






## Nettoyez malin

Les accessoires passent au lave-vaisselle, mais évitez le cycle de séchage à chaud : laissez-les sécher à l'air libre.

# Granités instantanés par simple pression d'un bouton, sans préparation préalable.

Ajoutez la boisson de votre choix, puis sélectionnez le pré-réglage souhaité.

Pré-réglage	Portion			Boisson toute prête	Mode d'emploi
	1-3	4-6	6-8		
	Durée (minutes)				
<b>SLUSHIE</b> 	20	30	45	Sodas, boissons énergisantes, thé glacé	Sélectionnez « <b>SLUSHIE</b> ». La fonction pré-réglée sera réglée sur la valeur par défaut.
<b>FROSTED COCKTAIL</b> 	30	40	50	Eaux pétillantes alcoolisées	Sélectionnez « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Réglez la barre de température de façon à ce qu'elle soit positionnée sur 3.
				Bière : lager, IPA, cidre	Sélectionnez « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Réglez la barre de température de façon à ce qu'elle soit positionnée sur 4.
				Cocktails prêts à l'emploi : margaritas, mojitos, gin tonic	Sélectionnez « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Réglez la barre de température de façon à ce qu'elle soit positionnée sur 6.
				Vin, rosé, vin effervescent, champagne, rhum-coca prêt à l'emploi, gin tonic, mélanges à base de vodka	Sélectionnez « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Réglez la barre de température de façon à ce qu'elle soit positionnée sur 9.
<b>CHILLED JUICE</b> 	20	25	35	Jus d'orange, jus tropical, jus de mangue, thé glacé	Sélectionnez « <b>CHILLED JUICE</b> ». La fonction pré-réglée sera réglée sur la valeur par défaut.
				Jus de pomme, jus de cranberry	Sélectionnez « <b>CHILLED JUICE</b> ». Réglez la barre de température de façon à ce qu'elle soit positionnée sur 2.
				Smoothies tout prêts, jus d'ananas	Sélectionnez « <b>CHILLED JUICE</b> ». Réglez la barre de température de façon à ce qu'elle soit positionnée sur 3.
				Jus de grenade, jus de raisin	Sélectionnez « <b>CHILLED JUICE</b> ». Réglez la barre de température de façon à ce qu'elle soit positionnée sur 5.

## Cocktails à base de jus

Cocktail	Alcool	Portion			Jus	Portion			Mode d'emploi
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
<b>Screwdriver</b>	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Canneberge	580 ml	1245 ml	1500 ml	Sélectionnez « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». La fonction prééglée sera réglée sur la valeur par défaut.
<b>Tequila Sunrise</b>	Tequila				Orange				
<b>Greyhound</b>	Gin ou vodka				Pamplemousse				
<b>Cape Codder</b>	Vodka				Canneberge				
<b>Bloody Mary</b>	Vodka				Tomate				
<b>Bucks Fizz</b>	Prosecco				Orange				
<b>Bellini</b>	Prosecco				Pêche				

## Cocktails à base de sodas

Cocktail	Alcool	Portion			Soda	Portion			Mode d'emploi
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
<b>Vodka Limonade</b>	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Citronnade	580 ml	1245 ml	1500 ml	Sélectionnez « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». La fonction prééglée sera réglée sur la valeur par défaut.
<b>Highball</b>	Whisky				Eau gazeuse				
<b>Whisky Gingembre</b>	Whisky				Ginger ale (soda au gingembre)				
<b>Cuba Libre</b>	Rhum				Cola, trait de citron vert				
<b>Gin tonic</b>	Gin				Tonic, non allégé				
<b>Gin rose et citronnade</b>	Gin rose				Citronnade				

## Milk-shakes et frappés

Milk-shakes et frappés tout prêts	Saveur	Portion			Mode d'emploi		
		1-3	4-6	6-8	Mélange	Réglage	Servir
Lait aromatisé	Fraise, chocolat, vanille, banane	700 ml de lait aromatisé, 3 cuillères à soupe de crème épaisse	1500 ml de lait aromatisé, 5 cuillères à soupe de crème épaisse	1800 ml de lait aromatisé, 7 cuillères à soupe de crème épaisse	Fouettez tous les ingrédients dans un pichet.	Versez le mélange dans l'appareil à granités. Sélectionnez « <b>MILKSHAKE</b> ».	Distribuez
Poudre pour lait aromatisé		700 ml de lait aromatisé, 3 cuillères à soupe de crème épaisse, 4 cuillères à soupe de poudre de lait	1500 ml de lait aromatisé, 5 cuillères à soupe de crème épaisse, 8 cuillères à soupe de poudre de lait	1800 ml de lait aromatisé, 7 cuillères à soupe de crème épaisse, 10 cuillères à soupe de poudre de lait			
Boissons au café	Boissons au café glacé sucrées, frappés, mochas, matcha lattes	700 ml de liquide, 3 cuillères à soupe de crème épaisse	1500 ml de liquide, 5 cuillères à soupe de crème épaisse	1800 ml de liquide, 7 cuillères à soupe de crème épaisse		Versez le mélange dans l'appareil à granités. Sélectionnez « <b>ICED FRAPPE</b> ».	

# C'est parti pour les granités...

1

## AJOUTER ET SÉLECTIONNER

Ajoutez la boisson de votre choix, puis sélectionnez le pré réglage souhaité.

2



## RAFRAÎCHIR & PRÉPARER LE GRANITÉ

Observez votre boisson se transformer en une délicieuse gourmandise glacée.

3



## SERVEZ ET SAVOUREZ

Utilisez le levier de distribution pour servir facilement un granité onctueux.

1 à 3 portions

700 ml

4 à 6 portions

1500 ml

6 à 8 portions

1800 ml

# Un plaisir pour les chaudes journées d'été.

## Savourez des granités bien glacés.

Transformez vos sodas préférés en  
granités parfaitement onctueux :  
cola, orangeade, ginger ale, etc.



# Granité au cola classique



1. Versez du cola (sucré classique) dans l'appareil à granités.
2. Sélectionnez « **SLUSHIE** ».
3. Lorsque le granité est prêt à être dégusté et que la température cible est atteinte, l'appareil à granités émettra un signal sonore et les voyants de température correspondants s'allumeront.
4. Servez et savourez votre granité onctueux.

**1 à 3 portions**

700 ml

**4 à 6 portions**

1500 ml

**6 à 8 portions**

1800 ml

**Granités simples à partir de vos boissons pétillantes et sodas préférés**

# Il est toujours 17 heures quelque part... Passez en mode cocktail.

Transformez des boissons alcoolisées en frosé, daïquiri glacé, margarita givrée et bien plus encore. L'ambiance d'une soirée... chez vous ! Veillez à respecter les consignes concernant la teneur en alcool.

Lors de l'utilisation du préréglage « **FROSTED COCKTAIL** », mélangez tous les ingrédients dans un pichet avant de les verser dans l'appareil à granités.

Pourquoi ne pas essayer un cocktail alcoolisé prêt à l'emploi ? Vous pouvez le verser directement dans l'appareil à granités ! Vérifiez simplement que la teneur en alcool respecte nos recommandations.



## Margarita glacée à l'ananas

1. Mélangez tous les ingrédients dans un pichet.
2. Versez le mélange dans l'appareil à granités.
3. Sélectionnez « **FROSTED COCKTAIL** ».
4. Lorsque le cocktail givré est prêt à être dégusté et que la température cible est atteinte, l'appareil à granités émettra un signal sonore et les voyants de température correspondants s'allumeront.

Portion	Ingrédients
1-3	100 ml de tequila blanco 20 ml de triple sec 500 ml de jus de jus d'ananas 75 g de sirop d'agave Zeste de citron vert pour la décoration
4-6	210 ml de tequila blanco 40 ml de triple sec 1070 ml de jus de jus d'ananas 160 g de sirop d'agave Zeste de citron vert pour la décoration
6-8	250 ml de tequila blanco 50 ml de triple sec 1285 ml de jus de jus d'ananas 190 g de sirop d'agave Zeste de citron vert pour la décoration



# Granité vodka-pastèque

1. Mélangez tous les ingrédients dans un pichet.
2. Versez le mélange dans l'appareil à granités.
3. Sélectionnez « **FROSTED COCKTAIL** ».
4. Lorsque le cocktail givré est prêt à être dégusté et que la température cible est atteinte, l'appareil à granités émettra un signal sonore et les voyants de température correspondants s'allumeront.
5. Savourez votre granité vodka-pastèque gourmand: rafraîchissant !

Portion	Ingrédients
1-3	120 ml de vodka 350 ml de jus de pastèque 80 ml de jus de citron vert frais 60 ml de sirop de sucre ou 50 g de sucre en poudre 90 ml d'eau gazeuse
4-6	250 ml de vodka 750 ml de jus de pastèque 170 ml de jus de citron vert frais 100 ml de sirop de sucre ou 100 g de sucre en poudre 193 ml d'eau gazeuse
6-8	300 ml de vodka 900 ml de jus de pastèque 200 ml de jus de citron vert frais 150 ml de sirop de sucre ou 120 g de sucre en poudre 230 ml d'eau gazeuse



## Mojito givré

1. Mélangez tous les ingrédients dans un pichet.
2. Versez le mélange dans l'appareil à granités.
3. Sélectionnez « **FROSTED COCKTAIL** ».
4. Lorsque le cocktail givré est prêt à être dégusté et que la température cible est atteinte, l'appareil à granités émettra un signal sonore et les voyants de température correspondants s'allumeront.
5. Savourez votre mojito onctueux et délicieux !

Portion	Ingrédients
1-3	100 ml de rhum blanc 100 ml de jus de citron vert frais 80 ml de sirop de sucre ou 65 g de sucre en poudre 1 c. à café d'extrait de menthe 320 ml d'eau gazeuse ou de citronnade Menthe pour décorer
4-6	210 ml de rhum blanc 210 ml de jus de citron vert frais 170 ml de sirop de sucre ou 100 g de sucre en poudre 2 c. à café d'extrait de menthe 820 ml d'eau gazeuse ou de citronnade Menthe pour décorer
6-8	260 ml de rhum blanc, 260 ml de jus de citron vert frais 200 ml de sirop de sucre ou 150 g de sucre en poudre 2,5 c. à café d'extrait de menthe 820 ml d'eau gazeuse ou de citronnade Menthe pour décorer



## Spritz apéritif à l'orange

1. Mélangez tous les ingrédients dans un pichet.
2. Versez le mélange dans l'appareil à granités.
3. Sélectionnez « **FROSTED COCKTAIL** ».
4. Lorsque le cocktail givré est prêt à être dégusté et que la température cible est atteinte, l'appareil à granités émettra un signal sonore et les voyants de température correspondants s'allumeront.
5. Servez votre cocktail apéritif et dégustez-le avec vos amis !

Portion	Ingrédients
1-3	250 ml d'apéritif italien 250 ml de prosecco 200 ml d'eau gazeuse
4-6	550 ml d'apéritif italien 550 ml de prosecco 400 ml d'eau gazeuse
6-8	650 ml d'apéritif italien 650 ml de prosecco 500 ml d'eau gazeuse

# Daiquiri à la mangue

1. Mélangez tous les ingrédients dans un pichet.
2. Versez le mélange dans l'appareil à granités.
3. Sélectionnez « **FROSTED COCKTAIL** ».
4. Lorsque le cocktail givré est prêt à être dégusté et que la température cible est atteinte, l'appareil à granités émettra un signal sonore et les voyants de température correspondants s'allumeront.
5. Servez et savourez votre daiquiri doux et rafraîchissant !

Portion	Ingrédients
1-3	120 ml de rhum blanc 450 ml de jus de mangue 150 ml de jus de citron vert 15 ml de sirop de sucre
4-6	245 ml de rhum blanc 920 ml de jus de mangue 305 ml de jus de citron vert 30 ml de sirop de sucre
6-8	280 ml de rhum blanc 1105 ml de jus de mangue 370 ml de jus de citron vert 30 ml de sirop de sucre



# Donnez une nouvelle dimension à votre pause café.

Savourez des boissons fraîches et onctueuses, façon barista, avec ou sans produits laitiers. Tous les ingrédients chauds doivent être entièrement refroidis avant d'être ajoutés dans l'appareil à granités. Pour le café ou le matcha, mélangez-les d'abord dans de l'eau chaude, puis laissez-les refroidir avant de les verser dans l'appareil. Besoin d'une astuce rapide ? Utilisez un frappé du commerce ou fait maison et versez-le directement dans l'appareil à granités.

Les alternatives sans lait ou les boissons végétales conviennent parfaitement pour remplacer le lait de vache.





## Latte frappé

1. Mélangez tous les ingrédients dans un pichet.
2. Versez le mélange dans l'appareil à granités.
3. Sélectionnez « **ICED FRAPPE** ».
4. Lorsque le frappé est prêt à être dégusté et que la température cible est atteinte, l'appareil à granités émettra un signal sonore et les voyants de température correspondants s'allumeront.
5. Profitez de votre dose de caféine !

Portion	Ingrédients
1-3	350 ml de lait entier 1 cuillère à soupe de crème épaisse 350 ml de café noir 60 g de sucre en poudre
4-6	750 ml de lait entier 2 cuillères à soupe de crème épaisse 750 ml de café noir 120 g de sucre en poudre
6-8	900 ml de lait entier 3 cuillères à soupe de crème épaisse 900 ml de café noir 150 g de sucre en poudre



## Mocha glacé

1. Mélangez tous les ingrédients dans un pichet.
2. Versez le mélange dans l'appareil à granités.
3. Sélectionnez « **ICED FRAPPE** ».
4. Lorsque le frappé est prêt à être dégusté et que la température cible est atteinte, l'appareil à granités émettra un signal sonore et les voyants de température correspondants s'allumeront.
5. Dégustez votre café onctueux et chocolaté !

Portion	Ingrédients
1-3	350 ml de lait chocolaté 1 cuillère à soupe de crème épaisse 350 ml de café noir 60 g de sucre en poudre
4-6	750 ml de lait chocolaté 1 cuillère à soupe de crème épaisse 750 ml de café noir 60 g de sucre en poudre

Portion	Ingrédients
6-8	900 ml de lait chocolaté 1 cuillère à soupe de crème épaisse 900 ml de café noir 60 g de sucre en poudre



## Matcha frappé

1. Mélangez tous les ingrédients dans un pichet.
2. Versez le mélange dans l'appareil à granités.
3. Sélectionnez « **ICED FRAPPE** ».
4. Lorsque le frappé est prêt à être dégusté et que la température cible est atteinte, l'appareil à granités émettra un signal sonore et les voyants de température correspondants s'allumeront.
5. Savourez votre matcha et détendez-vous.

Portion	Ingrédients
1-3	500 ml de lait ou boisson végétale 5 c. à café de matcha 200 ml d'eau 60 g de sucre en poudre
4-6	1000 ml de lait ou boisson végétale 10 c. à café de matcha 500 ml d'eau 120 g de sucre en poudre
6-8	1200 ml de lait ou boisson végétale 13 c. à café de matcha 500 ml d'eau 150 g de sucre en poudre



## Tiramisu frappé

1. Mélangez tous les ingrédients dans un pichet.
2. Versez le mélange dans l'appareil à granités.
3. Sélectionnez « **ICED FRAPPE** ».
4. Lorsque le frappé est prêt à être dégusté et que la température cible est atteinte, l'appareil à granités émettra un signal sonore et les voyants de température correspondants s'allumeront.
5. Servez votre tiramisu frappé et savourez votre dessert préféré revisité en boisson !

Portion	Ingrédients
1-3	350 ml de lait entier 1 cuillère à soupe de crème mascarpone 350 ml de café noir 15 ml de sirop de sucre
4-6	750 ml de lait entier 2 cuillères à soupe de crème mascarpone 750 ml de café noir 30 ml de sirop de sucre
6-8	900 ml de lait entier 1 cuillère à soupe de crème mascarpone 900 ml de café noir 30 ml de sirop de sucre



# Jus

## Jus bien frais

Granité à l'orange	Rafraîchissant à la pastèque	Twist tropical
Jus d'orange frais	Jus de pastèque frais	Jus de fruits tropicaux ou mélange de différents jus

Portions recommandées

Portion	Jus bien frais	
	Thé glacé pêche-citronnade	Pomme et grenade
1-3	450 ml de thé glacé sucré 250 ml de citronnade	350 ml de jus de pomme 350 ml de jus de grenade
4-6	900 ml de thé glacé sucré 600 ml de citronnade	750 ml de jus de pomme 750 ml de jus de grenade
6-8	1100 ml de thé glacé sucré 700 ml de citronnade	900 ml de jus de pomme 900 ml de jus de grenade

# Milk-shakes épais et ultra onctueux.

Épais, ultra onctueux et ultra savoureux : des déclinaisons raffinées de vos classiques préférés... à déguster avec ou sans produits laitiers !

Vous pouvez également utiliser des milk-shakes du commerce, des poudres pour milk-shake et des laits aromatisés avec votre appareil à granités Salter.

Les alternatives végétales ou sans produits laitiers peuvent remplacer le lait de vache.





## Milk-shake menthe-chocolat

1. Versez le mélange dans l'appareil à granités.
2. Sélectionnez « **MILKSHAKE** ».
3. Lorsque le milk-shake est prêt à être dégusté et que la température cible est atteinte, l'appareil à granités émettra un signal sonore et les voyants de température correspondants s'allumeront.
4. Servez votre milk-shake menthe-chocolat et savourez.

Portion	Ingrédients
1-3	650 ml de lait chocolaté Sirop de menthe poivrée à ajuster selon votre goût car la menthe peut être forte 3 cuillères à soupe de crème épaisse
4-6	870 ml de lait chocolaté Sirop de menthe poivrée à ajuster selon votre goût car la menthe peut être forte 5 cuillères à soupe de crème épaisse
6-8	1670 ml de lait chocolaté Sirop de menthe poivrée à ajuster selon votre goût car la menthe peut être forte 7 cuillères à soupe de crème épaisse



## Milk-shake au caramel beurre salé

1. Versez le mélange dans l'appareil à granités. Sélectionnez « **MILKSHAKE** ».
2. Lorsque le milk-shake est prêt à être dégusté et que la température cible est atteinte, l'appareil à granités émettra un signal sonore et les voyants de température correspondants s'allumeront.
3. Servez votre milk-shake au caramel beurre salé et partagez-le avec vos amis !

Portion	Ingrédients
1-3	650 ml de lait 15 ml de sirop de caramel au beurre salé 3 cuillères à soupe de crème épaisse
4-6	870 ml de lait 50 ml de sirop de caramel au beurre salé 5 cuillères à soupe de crème épaisse
6-8	1670 ml de lait 75 ml de sirop de caramel au beurre salé 7 cuillères à soupe de crème épaisse



## Milk-shake à la pistache

1. Versez le mélange dans l'appareil à granités. Sélectionnez « **MILKSHAKE** ».
2. Lorsque le milk-shake est prêt à être dégusté et que la température cible est atteinte, l'appareil à granités émettra un signal sonore et les voyants de température correspondants s'allumeront.
3. Servez votre milk-shake à la pistache raffiné : santé !

Portion	Ingédients
1-3	650 ml de lait 75 g de sirop de pistache 3 cuillères à soupe de crème épaisse
4-6	870 ml de lait 160 g de sirop de pistache 5 cuillères à soupe de crème épaisse
6-8	1670 ml de lait 190 g de sirop de pistache 7 cuillères à soupe de crème épaisse

# Milk-shake cookies & cream

1. Versez le mélange dans l'appareil à granités.
2. Sélectionnez '**MILKSHAKE**'.
3. Lorsque le milk-shake est prêt à être dégusté et que la température cible est atteinte, l'appareil à granités émettra un signal sonore et les voyants de température correspondants s'allumeront.
4. Savourez votre milk-shake cookies & cream, une douceur pour l'après-midi !

Portion	Ingrédients
1-3	650 ml de lait 75 g de sirop de chocolat 3 cuillères à soupe de crème épaisse
4-6	870 ml de lait 160 g de sirop de chocolat 5 cuillères à soupe de crème épaisse
6-8	1670 ml de lait 190 g de sirop de chocolat 7 cuillères à soupe de crème épaisse



# Milk-shake à la fraise classique

1. Versez le mélange dans l'appareil à granités.
2. Sélectionnez « **MILKSHAKE** ».
3. Lorsque le milk-shake est prêt à être dégusté et que la température cible est atteinte, l'appareil à granités émettra un signal sonore et les voyants de température correspondants s'allumeront.
4. Nappez votre verre d'un coulis de fraise gourmand, versez votre milk-shake puis garnissez de fraises fraîches coupées.

Portion	Ingrédients
1-3	650 ml de lait 75 g de sirop de fraise 3 cuillères à soupe de crème épaisse
4-6	870 ml de lait 160 g de sirop de fraise 5 cuillères à soupe de crème épaisse
6-8	1670 ml de lait 190 g de sirop de fraise 7 cuillères à soupe de crème épaisse



**S**



**salter.com**