

HUROM CE50 / CP50

RECIPE BOOK



HUROM

CE50 / CP50

Huron presenta gli estrattori di succo CE50/CP50, progettati pensando alla salute.

I succhi preparati con CE50/CP50 preservano la freschezza naturale e i sapori autentici di ogni ingrediente.

Queste ricette utilizzano ingredienti di uso quotidiano facilmente reperibili, creando una collezione di succhi salutari perfettamente bilanciati, ideali per bar, juice bar e ristoranti.

Con CE50/CP50, creare le proprie ricette diventa più facile e straordinario.

HUROM

SUGGERIMENTI PER LO SVILUPPO DI RICETTE

1 Come base, usare ingredienti ad alto contenuto di umidità!

Utilizzando frutta con un alto contenuto di acqua, come mele, arance, ananas o uva, è possibile produrre una quantità di succo sufficiente.

2 Creare combinazioni nutrizionali adatte allo scopo!

Bilanciare valore nutrizionale e sapore sfruttando le proprietà esclusive di ogni ingrediente darà vita a ricette veramente uniche.

3 Considerare l'armonia dei sapori!

Combinare gli ingredienti in modo da amalgamare sapori dolci, aspri e amari crea succhi più intensi e ricchi.

Dolcezza Aumentare la proporzione di frutta e verdura di base.

Amaro Gli ortaggi a radice aggiungono sottili note amare.

Acidità Aggiungere agrumi come limone e lime.

Freschezza Esaltare l'aroma con erbe fresche come menta e basilico.

Sapidità Aggiungere sedano per una sapidità naturale.



MANUALE CE50/CP50

- 1 Aggiungere gli ingredienti nella tramoggia in ordine e chiudere il coperchio.
- 2 Selezionare uno dei pulsanti (1-4) in base alla quantità di ingredienti da centrifugare.
- 3 Una volta completata la centrifuga, versare il succo in un contenitore.
- 4 Decorare il succo con la guarnizione consigliata per una presentazione più raffinata.



Preparazione degli ingredienti

Ecco come farlo bene!

CE50/CP50 estrae succo da bucce e semi, offrendo i massimi benefici nutrizionali.

Se gli ingredienti sono leggermente appassiti, immergerli brevemente in acqua prima di centrifugarli, per un sapore più fresco. Rimuovere sempre accuratamente terra, residui di pesticidi e altri contaminanti.



Erbe aromatiche e verdure a foglia verde

(basilico, aneto, coriandolo, spinaci, cavolo riccio, prezzemolo, rosmarino, ecc.)

Mettere gli ingredienti in ammollo in acqua e poi sciacquarli abbondantemente sotto l'acqua corrente. (Se necessario, utilizzare un detergente per frutta/verdura). Rimuovere i gambi, quindi asciugare naturalmente o tamponare delicatamente, secondo necessità.

Herbs & leafy greens

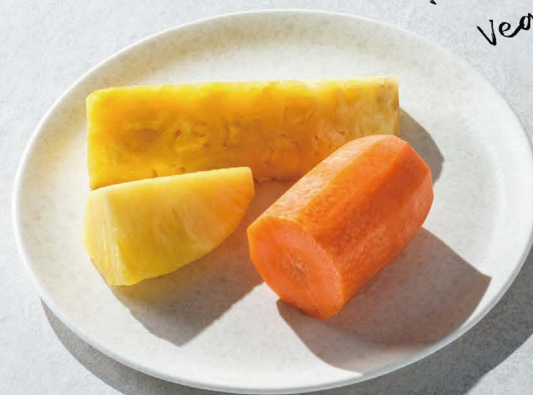
Agrumi

(arancia, limone, pompelmo, lime, ecc.)

Togliere accuratamente la buccia esterna, quindi utilizzare un coltello per sbucciare e rimuovere i semi ruotando il frutto.



Citrus fruits



Peel-first fruits & veggies

Frutta e verdura che richiedono sbucciatura

(anguria, ananas, papaya, zenzero, mango, ecc.)

Pulizia della buccia: Lavare accuratamente la superficie degli ingredienti.

Buccia esterna spessa: Rimuovere la buccia con un coltello.

Buccia esterna sottile: Sbucciare con un pelapatate.

Ortaggi a radice: Rimuovere tutta la terra sotto acqua corrente, quindi sbucciare.

Mango, papaya, melone, ecc.: Rimuovere i semi.

Frutta e verdura che non richiedono sbucciatura

(pomodoro, mela, cetriolo, fragola, mirtillo, pomodorino, uva, peperone, cavolo, sedano, ecc.)

Mettere gli ingredienti in ammollo in acqua e poi sciacquarli abbondantemente sotto l'acqua corrente. (Se necessario, utilizzare un detergente per frutta/verdura). Rimuovere i gambi, quindi asciugare naturalmente o tamponare delicatamente, secondo necessità.



No-peel fruits & veggies

Introduzione degli ingredienti

Ecco il modo migliore!

Le verdure leggere e a foglia verde tendono a galleggiare durante l'estrazione.

Disporre a strati gli ingredienti in modo strategico:

verdure a foglia verde → ingredienti morbidi → ingredienti sodi.

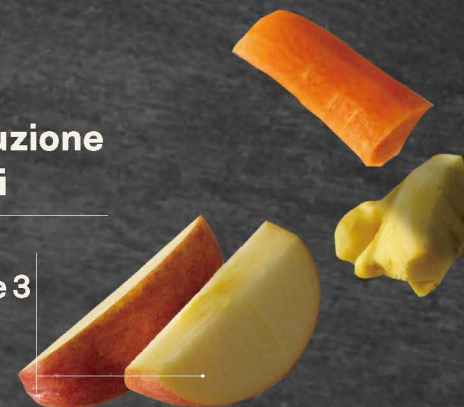
Gli ingredienti duri premono naturalmente tutti gli ingredienti verso il basso per la massima estrazione del succo.



Ordine d introduzione degli ingredienti

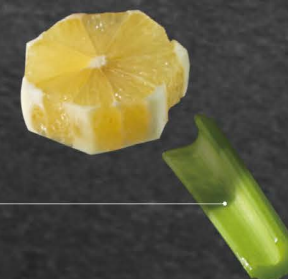
Ordine di introduzione 3

Ingredienti solidi (mela, carota, zenzero, ecc.)
Aggiungerli per ultimi.



Ordine di introduzione 2

Ingredienti morbidi (sedano, limone, fragola, ecc.)
Aggiungere questi ingredienti prima di quelli solidi.



Ordine di introduzione 1

Ingredienti a foglia verde (cavolo, spinaci, basilico, ecc.)
Arrotolarli e aggiungerli per primi.



RICETTE DI SUCCHI

- P. 11 ____ Succo di pomodoro e basilico
- P. 12 ____ Succo Golden Delight
- P. 13 ____ Succo Doppio GCC
- P. 14 ____ Succo Mojito asiatico
- P. 15 ____ Succo d'uva e ananas verde
- P. 16 ____ Succo d'ananas verdolino
- P. 17 ____ Succo di mela Mallory

- P. 18 ____ Succo di pomodoro Mary
- P. 19 ____ Succo Golden Berry
- P. 20 ____ Succo di carota e agrumi
- P. 21 ____ Succo d'uva e radici
- P. 22 ____ Succo mousse tropicale
- P. 23 ____ Vero latte di mandorla
- P. 24 ____ Shot di limone e zenzero
- P. 25 ____ Sorbetto di frutta bronzeeo

#01

Succo di pomodoro e basilico

Il sapore fresco del pomodoro e
del basilico e il
sapore dolce e aspro della mela e
dell'arancia

12oz

● Aggiungere gli ingredienti nell'ordine!

- ① Basilico: 6-7 foglie (6 g)
- ② Pomodoro: $\frac{1}{2}$ (110 g)
- ③ Arancia: 1 (150 g)
- ④ Mela: 1e $\frac{1}{2}$ (225 g)
- ⑤ Barbabietola: $\frac{1}{15}$ (20 g)

#02

Succo Golden Delight

Sapore dolce di arancia e mela, limone rinfrescante, aroma speziato di zenzero e aroma fragrante di aneto

12oz

● Aggiungere gli ingredienti nell'ordine!

- 1 Aneto: 1 stelo (6 g)
- 2 Limone: 1 e $\frac{1}{3}$ (30 g)
- 3 Arancia: 1 e $\frac{1}{2}$ (230 g)
- 4 Mela: 1 e $\frac{1}{2}$ (240 g)
- 5 Zenzero: $\frac{1}{2}$ (8 g)



#03

Succo Doppio GCC

Complessità audace e vinosa, uva bianca e rossa, ricchezza vellutata di carota e delicato sentore di nocciola del cavolo

12oz

● Aggiungere gli ingredienti nell'ordine!

- 1 Cavolo: $\frac{1}{16}$ (50 g)
- 2 Cavolo rosso: $\frac{1}{16}$ (50 g)
- 3 Uva bianca: $\frac{1}{3}$ di grappolo (150 g)
- 4 Uva rossa: $\frac{1}{3}$ di grappolo (150 g)
- 5 Carota: $\frac{1}{3}$ (100 g)
- 6 Carota viola: $\frac{1}{3}$ (100 g)



#04

Succo Mojito asiatico

Delicata dolcezza del cavolo, sapore fragrante del coriandolo, delicata dolcezza della mela e succo fresco di uva bianca

12oz

● Aggiungere gli ingredienti nell'ordine!

- 1 Coriandolo: 6 steli (6 g)
- 2 Cavolo: $\frac{1}{17}$ (30 g)
- 3 Lime: $\frac{1}{4}$ (15 g)
- 4 Uva bianca: $\frac{1}{4}$ di grappolo (110 g)
- 5 Mela: 1 e $\frac{1}{2}$ (230 g)

#05

Succo d'uva e ananas verde

Dolcezza dell'ananas, dolcezza rinfrescante dell'uva bianca e sano sapore amarognolo degli spinaci e del cavolo riccio

12oz

● Aggiungere gli ingredienti nell'ordine!

- 1 Spinaci: $\frac{1}{6}$ di cespo (40 g)
- 2 Cavolo riccio: 8 foglie (60 g)
- 3 Ananas: $\frac{1}{7}$ (190 g)
- 4 Uva bianca: $\frac{1}{3}$ di grappolo (150 g)

#06

Succo d'ananas verdolino

Acidità rinfrescante del limone, dolcezza tropicale dell'ananas, freschezza croccante del cetriolo e sapore pulito del sedano

12oz

● Aggiungere gli ingredienti nell'ordine!

- 1 Prezzemolo: 1 stelo (10 g)
- 2 Sedano: 1 costa (70 g)
- 3 Cetriolo: 1 (100 g)
- 4 Limone: $\frac{1}{4}$ (20 g)
- 5 Ananas: $\frac{1}{4}$ (300 g)

#07

Succo di mela Mallory

Dolcezza morbida e umida del melone, aroma delicato del sedano, dolcezza rinfrescante della mela e fresco aroma verde del bok choy

12oz

● Aggiungere gli ingredienti nell'ordine!

- 1 Bok Choy: $\frac{1}{2}$ (45 g)
- 2 Sedano: $\frac{1}{2}$ costa (45 g)
- 3 Mela: 1 (150 g)
- 4 Melone: $\frac{1}{4}$ (250 g)

#08

Succo di pomodoro Mary

Dolcezza della fragola e dell'ananas, freschezza dei pomodori ciliegino, delicata nota di nocciola del cavolo rosso e finale fragrante di rosmarino

12oz

● Aggiungere gli ingredienti nell'ordine!

- 1 Rosmarino: 1 stelo (2 g)
- 2 Cavolo rosso: $\frac{1}{17}$ (40 g)
- 3 Pomodori ciliegino: 12 (260 g)
- 4 Fragole: 5 (125 g)
- 5 Ananas: $\frac{1}{8}$ (130 g)

#09

Succo Golden Berry

Ricca dolcezza del kiwi giallo e dell'arancia, delicata acidità delle fragole, rinfrescante scorza di limone e delicato sapore rinfrescante del peperone giallo

12oz

● Aggiungere gli ingredienti nell'ordine!

- 1 Kiwi giallo: 2 (145 g)
- 2 Fragole: 5 (115 g)
- 3 Limone: $\frac{1}{4}$ (20 g)
- 4 Arancia: 1 e $\frac{1}{2}$ (225 g)
- 5 Peperone giallo: $\frac{1}{4}$ (35 g)

#10

Succo di carota e agrumi

Succo ricco e gusto rinfrescante di pompelmo e arancia, delicata dolcezza della carota e fresco zest di limone

12oz

● Aggiungere gli ingredienti nell'ordine!

- 1 Limone: $\frac{1}{5}$ (15 g)
- 2 Arancia: 1 (150 g)
- 3 Pompelmo: 1 (250 g)
- 4 Carota: $\frac{1}{2}$ (150 g)



#11

Succo d'uva e radici

Sapore intenso di mirtillo e uva rossa, delicata dolcezza del cavolo rapa e delicata profondità della barbabietola

12oz

● Aggiungere gli ingredienti nell'ordine!

- 1 Mirtilli: 1 tazza (110 g)
- 2 Uva rossa: $\frac{1}{2}$ grappolo (220 g)
- 3 Cavolo rapa: $\frac{1}{4}$ (80 g)
- 4 Barbabietola: $\frac{1}{15}$ (20 g)



#12

Succo mousse tropicale

Ricca dolcezza del mango,
delicata sapidità della papaya,
gusto sottile e delicato del dragon fruit e
fresco succo dell'anguria

12oz

● Aggiungere gli ingredienti nell'ordine!

- 1 Mango: $\frac{1}{2}$ (130 g)
- 2 Dragon Fruit: $\frac{1}{8}$ (30 g)
- 3 Papaya: $\frac{1}{8}$ (40 g)
- 4 Anguria: $\frac{1}{10}$ (300 g)

#13

Vero latte di mandorla

Sapore di mandorla delicato e
dolcezza sottile che riempie la bocca.

12oz

● Aggiungere gli ingredienti nell'ordine!

- 1 Mandorle: $\frac{1}{2}$ tazza (150 g)
- 2 Acqua: 1 tazza (330 g)

* Mandorle, anacardi, ecc. possono essere utilizzati immediatamente senza ammollo per maggiore praticità. Tuttavia, alcuni tipi di frutta secca necessitano di ammollo per una consistenza più morbida. Quantità eccessive possono influire sulle prestazioni, attenersi alle quantità consigliate.

#14

Shot di limone e zenzero

Dolcezza naturale dell'arancia,
acidità rinfrescante del limone,
sapore piccante dello zenzero,
sottile aroma speziato del pepe nero e della curcuma e
delicato aroma dell'olio d'oliva

12oz

● Aggiungere gli ingredienti nell'ordine!

- 1 Limone: 1 (90 g)
- 2 Arancia: 1 (150 g)
- 3 Zenzero: $\frac{1}{2}$ (5 g)
- 4 Pepe nero intero: 7 (piccola quantità)
- 5 Curcuma: Piccola quantità
- 6 Olio d'oliva: Piccola quantità

#15

Sorbetto di frutta bronzeo

Dolcezza cremosa della banana,
sapore intenso del mango e
freschezza e succosità delle fragole

12oz

● Aggiungere gli ingredienti nell'ordine!

- 1 Banana congelata: 150 g
- 2 Mango congelato: 150 g
- 3 Fragole congelate: 150 g

* Tagliarli in pezzi di 2-3 cm, congelarli e poi inserirli nell'estrattore di succhi.



HUrom