

Mon  
livre



de  
recettes

à  
granités



  
CHILLFACTOR™

BAN  
DAI

Partagez vos recettes et vos créations sur @bandaifr





# CHILLFACTOR™

## Le mug à granité

## ultra fun !

### Des granités ultra simples et rapides à faire !



**1 : CONGELER**

Mettre votre mug vide au congélateur jusqu'à ce que les parois soient congelées



**2 : REMPLIR**

Verser la boisson de votre choix (jus de fruits, soda, sirop à l'eau, ...) dans le mug.



**3 : MALAXER**

Refermer le couvercle et presser pendant 1min!



**DEGUSTER !**

...et recommencer !

Tellement pratique, vous trouverez avec votre mug une cuillère également utilisable comme une paille.



## Comment ça marche ?

Le Mug à Granité CHILLFACTOR contient une poche réfrigérante qui permet de solidifier le liquide en quelques instants, à l'aide de simples pressions sur les parois !

Découvrez toute la fraîcheur Chillfactor sur le site [bandai.fr](http://bandai.fr) !

**BAN  
DAI**

# Granité tutti frutti



Découvrez cette savoureuse recette de granité Tutti Frutti ! Avec un délicieux mélange de fruits frais combiné à de la crème onctueuse, c'est le dessert estival ultime.

## Ingrédients

- 100ml de crème liquide
- 2 - 3 gouttes d'extrait de vanille
- 5 fraises
- 5 framboises
- ½ pêche
- 1 càc sucre (optionnel)

## Préparation

### ETAPE 1

Dans un bol, écrasez les fruits ensemble et saupoudrez de sucre (si besoin)

### ETAPE 2

Ajoutez l'extrait de vanille au mix fruité et mélangez doucement.

### ETAPE 3

Versez le mélange dans un mug à granité ChillFactor congelé et pressez le mélange jusqu'à le transformer en granité

### ETAPE 4

C'est prêt à être déguster !

# Granité tropical



La grenadine et le jus d'ananas donnent à ce délicieux granité un vrai avant-goût de vacances sous les tropiques !

## Ingédients

- 25ml de jus de cranberry
- 2 càs de sirop de grenadine
- 50ml de jus d'orange
- 50ml de jus d'ananas

## Préparation

### ETAPE 1

Versez le jus de cranberry, le jus d'orange et le jus d'ananas dans un shaker et agitez bien pendant cinq secondes jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.

### ETAPE 2

Versez dans votre mug à granité ChillFactor congelé et ajoutez le sirop de grenadine.

### ETAPE 3

Pressez pendant environ 60 secondes jusqu'à ce que le mélange se transforme en granité.

### ETAPE 4

Dégustez ! :)

# Milshake Oreo



Cette recette de milkshake glacé Oreo allie la douceur crémeuse de la glace et le croquant des cookies !

## Ingrédients

- 2 – 3 cookies Oreo
- 200ml de lait entier
- 1 càs de glace à la vanille
- Du sirop au chocolat

## Préparation

### ETAPE 1

Écrasez les Oreos dans un sac avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'ils soient émiettés.

### ETAPE 2

Versez le lait dans votre mug ChillFactor congelé et ajoutez la glace à la vanille, les Oreos et le sirop au chocolat.

### ETAPE 3

Pressez jusqu'à ce que le mélange commence à se former en milkshake

### ETAPE 4

Dégustez !

# Froyo à la fraise



Notre yaourt glacé à la fraise facile à préparer, intensément fruité et crémeux, parfait pour un encas express et healthy. Plus sain que la crème glacée... mais tout aussi délicieux pour les petits comme pour les grands !

## Ingrédients

- 140g de fraises fraîches
- Une demi-conserve de 405g de lait condensé léger
- 500g de yaourt grec 0%

## Préparation

### ETAPE 1

Hachez grossièrement la moitié des fraises, fouettez le reste dans un robot culinaire ou utilisez un mixeur pour créer une purée.

### ETAPE 2

Dans un grand bol, mélangez le lait concentré à la purée de fraises, puis incorporez doucement le yaourt jusqu'à ce qu'il soit mélangé. Ajoutez les fraises hachées restantes.

### ETAPE 3

Versez le mélange de fraises petit à petit dans votre mug à granité ChillFactor congelé et pressez jusqu'à ce que le mélange commence à geler.

### ETAPE 4

Dégustez ! :)