

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker

ICE-48C Series

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be taken to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquids.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from appliance during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of attachments other than those made by Cuisinart may cause fire, electric shock or risk of injuries.
8. Do not use outdoors.

9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or damage to the appliance.
DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE FREEZER BOWL!
Sharp objects will scratch and damage the inside of the freezer bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is in the OFF position.
11. This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be done only by authorized Cuisinart repair personnel.
12. Do not use the freezer bowl on flames, hot plates or stoves. Do not expose to heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.
13. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
14. Do not use appliance for other than its intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

CAUTION

This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by an authorized service representative.

- Do not immerse base in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base. **NOTE:** The base does not contain any user-serviceable parts.
- Repairs should be made only by authorized personnel.
- Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate agrees with your voltage.
- Never clean with scouring powders or hard implements.

CONTENTS

Important Safeguards	2
Before First Use	3
Freezing Time and Bowl Preparation	3
Features and Benefits	4
Assembly	5
Making Soft Serve Ice Cream and Frozen Desserts	5
Recommended Mix-ins	6
Suggested Liquid Toppings	6
Disassembling for Cleaning	6
Cleaning	6
Storage	6
Troubleshooting	7
Recipes	8
Warranty	19

BEFORE FIRST USE

DO NOT immerse this product in water. Wipe it with a damp cloth. Wash the lid, freezer bowl, mixing arm, topping containers, topping chute, and drip tray in warm, soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. DO NOT clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements.

FREEZING TIME AND BOWL PREPARATION

The freezer bowl must be completely frozen before you begin your recipe. Before freezing, wash and dry the bowl. Wrap it in a plastic bag to prevent freezer burn. We recommend that you place the freezer bowl in the back of your freezer where it is coldest. **Be sure to place the freezer bowl on a flat surface in its upright position for even freezing.** The length of time needed for the bowl to freeze completely depends on how cold your freezer is. For the most convenient frozen desserts, leave the bowl in the freezer at all times. You can take it out any time for immediate use. In general, freezing time should be a minimum of 24 hours. To determine whether the bowl is completely frozen, shake it. If you do not hear liquid moving, the cooling liquid is frozen.

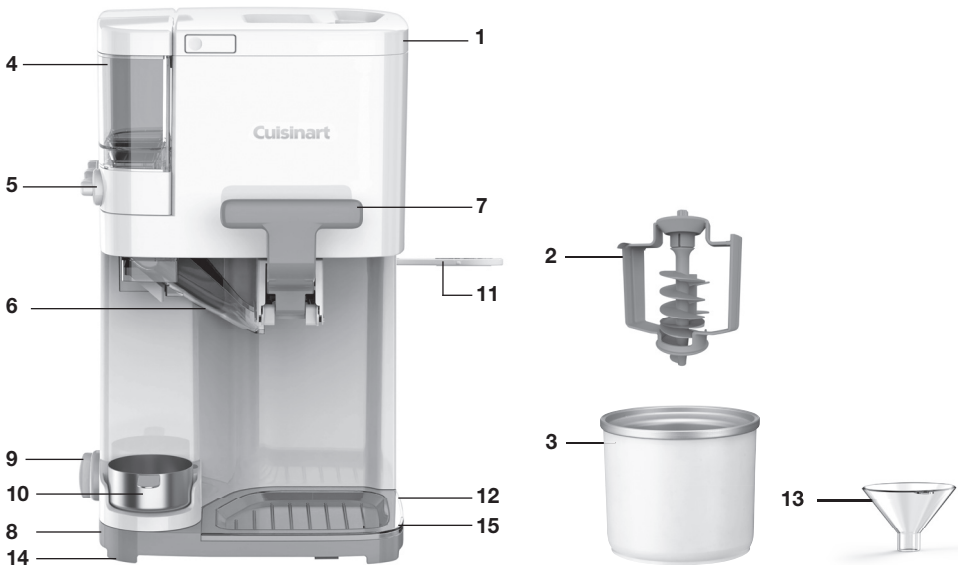
Reminder: Your freezer should be set to 0°F to ensure proper freezing.

REFERENCE CARD

If you lose the paper instruction booklet, there is a QR code to access the online instruction booklet and recipes. Pull the “INFO” tray on the side of the drip tray (part #12 on page 4) and scan the QR code.

FEATURES AND BENEFITS

1. **Easy-Lock Lid with Opening** – Lid is designed to remove and lock easily. An ingredient opening allows you to pour ingredients directly through the top and watch the freezing process.
2. **Mixing Paddle** – Mixes and aerates ingredients in freezer bowl to create smooth, soft ice cream.
3. **1½-Quart Freezer Bowl** – Contains cooling liquid within a double-insulated wall to create fast and even freezing. Double wall keeps the bowl cool and at an even temperature.
4. **Three Topping Containers** – Dispense the mix-ins of your choice. The three topping containers dispense mix-ins such as sprinkles, mini chocolate chips, hard-shelled candies, and many more. The topping containers can dispense and mix add-ins into the ice cream or they can be taken off the machine to add toppings onto ice cream right at the table.
5. **Topping Dispensing Knobs** – Turn one of three knobs to dispense the mix-ins of your choice into your soft ice cream.
6. **Topping Chute** – Mix-ins are dispensed from the chute into your ice cream cone or bowl while you dispense ice cream. Removable for easy cleaning.
7. **Dispensing Handle Assembly** – Dispenses soft ice cream when handle is pulled down. Removable for easy cleaning.
8. **Base** – Contains heavy-duty motor strong enough to make and dispense ice cream.
9. **Power Control Knob**
10. **4 oz. Keep Warm Cup and Heating Plate** – Keep liquid toppings warm.
11. **Cone Holder** – Conveniently holds a stack of ice cream cones. Can hold both wafer-style and sugar cones.
12. **Removable Drip Tray** – Can be removed for easy cleaning.
13. **Mix-in Gauge** – Check the size of mix-ins by dropping them through. Mix-ins that do not fit through will clog the ice cream maker.
14. **Rubber Feet** – Nonslip feet keep base stationary during use.
15. **Removable Quick Reference Card (Not Shown)**



ASSEMBLY

1. Insert the topping containers into the indent on the top left side of the Cuisinart® Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker so that they are firmly in place. The topping containers with the rounded edge should be inserted into the front and rear spaces.
2. Place the cover over each of the topping containers.
3. Attach the dispensing handle assembly by inserting the round opening under the top part of the unit, aligning the handle with "LOCK" on the side of the unit, then rotating the assembly clockwise until it locks into place (the Dispensing Handle should be in the center of the front of the unit).
4. Slide the topping chute into the space provided under the topping containers. Be sure to slide it all the way in until it snaps in place (the Dispensing Handle must be in the upright position).
5. Place the drip tray on the base under the dispensing handle.
6. Place the keep warm cup on the warming plate, if heating up toppings.

MAKING SOFT SERVE ICE CREAM AND FROZEN DESSERTS

1. Fill the topping containers with the desired mix-ins using the mix-in gauge.
2. Do not place liquid toppings in toppings containers. Liquid toppings should be placed in keep warm cup over the heater. Do not exceed 4 oz. of liquid toppings in keep warm cup.

NOTE: keep warm cup should only be used to keep liquid toppings warm.

3. Use Cuisinart's recipes from the pages that follow. Do not fill the freezer bowl higher than ½ inch from the top, as the frozen dessert base will increase in volume during the freezing process. For best results, prepare frozen dessert base in a container from which it is easy to pour.

4. Push the upper part of the mixing paddle into the hole on the bottom of the lid.
5. Remove the freezer bowl from the freezer. (Remove plastic bag if you have wrapped freezer bowl.) Lift the lid and place freezer bowl inside the base.
NOTE: Bowl will begin to defrost quickly once it has been removed from freezer. Use immediately after removing from freezer.
6. Place lid with mixing paddle on base and push down until it locks into place.
7. Turn the power control knob to "Ice Cream," if only preparing ice cream. Turn the dial to "Ice Cream + Warm," if preparing ice cream and warming a liquid topping. Mixing paddle will begin to turn and the warming heater will start if selected.
8. Add frozen dessert base to the freezer bowl by pouring through the opening in the lid.
9. Soft ice cream will be finished in as little as 30 minutes. The time will depend on the recipe and volume of the dessert you are making. Frozen dessert base should be refrigerated to reduce mixing time.

NOTE: Ensure optimal soft serve consistency by checking ice cream at least 5 minutes before specified finish time. If it does become too hard to dispense, simply remove the freezer bowl, scoop, serve, and enjoy!

10. Hold an ice cream cone or bowl 1 inch (2.5 cm) below the ice cream chute and pull down the handle to dispense the ice cream. Turn cone or bowl as you dispense to swirl ice cream.
11. Turn desired knob(s) to add toppings of your choice to soft serve ice cream or dessert.
12. When finished filling the cone or bowl, push the handle back up to stop the flow of ice cream.

NOTES: Some liquid may initially come out of the dispensing handle assembly when first pulled down. Use a cup to collect this liquid, pour liquid back into bowl, then proceed with filling the first bowl or cone.

Do not store frozen desserts in the freezer bowl. Desserts will stick to the side of the

freezer bowl and may damage the bowl. Transfer to an airtight container.

Ice cream will lose its soft consistency and harden after it is stored in the freezer.

13. If you want to use the Keep Warm Cup, make sure the unit is turned to "Ice Cream + Warm."

NOTE: The Keep Warm feature is intended to keep only prepared toppings soft enough to pour over ice cream (hot fudge, caramel, and butterscotch).

RECOMMENDED MIX-INS

These items can be found in most well-stocked grocery stores.

Mini candy-coated chocolates

Mini chocolate chips

Confetti sprinkles

Chocolate sprinkles

Caramel sprinkles

Praline crunch

Decorative Crunch Bits

Finely Chopped Nuts

NOTE: Always use the mix-in gauge; some mix-ins may be too large to dispense and will need to be chopped.

SUGGESTED LIQUID TOPPINGS

Chocolate syrup

Prepared hot fudge

Prepared caramel sauce

Prepared fruit sauce, such as strawberry, blueberry, or raspberry

Butterscotch sauce

DISASSEMBLING FOR CLEANING

1. Turn the unit OFF and unplug.
2. Remove the lid by pushing in and lifting the two side tabs. Disconnect the mixing paddle.

3. Lift the freezer bowl up and out of the base. Make sure all ice cream has been dispensed before removing.
4. Remove the topping chute by pulling it toward you.
5. Remove the dispensing handle assembly by turning counterclockwise to unlock. Once unlocked, it can be lowered from the unit.

CLEANING

1. Follow section on disassembling.
2. **Base:** Wipe with a damp cloth and dry. Never use abrasives or immerse in water.
3. **Freezer Bowl and Lid:** Wash by hand in warm, soapy water and dry thoroughly. **DO NOT PUT IN THE DISHWASHER. DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANSERS.**
4. **Dispensing Handle Assembly:** Wash thoroughly by hand in warm, soapy water. Be sure to eliminate all ice cream residue by cleaning it while it is opened (with the handle pushed down) and closed (with handle up).
5. **Mixing Paddle, Topping Containers, Topping Chute, Keep Warm Cup and Drip Tray:** Hand-wash in warm, soapy water and dry thoroughly. These items are also top rack dishwasher safe.

STORAGE

DO NOT put freezer bowl in freezer if bowl is wet. **DO NOT** store lid, mixing paddle, base, drip tray, or topping containers in the freezer. You may store the freezer bowl in the freezer, in its upright position, for convenient, immediate use. We recommend, before freezing, wrap the bowl in a plastic bag to prevent freezer burn. **DO NOT** store frozen desserts in the freezer bowl. Transfer desserts to an airtight container for longer storage in the freezer. When filled topping containers are not in use, store in a cool, dark place. Empty containers if not used within a week.

NOTE: Ice cream will lose its soft consistency and harden after it is stored in the freezer.

TROUBLESHOOTING

Problem: Ice cream is not ready in recommended time.

Solution:

- Check the ice cream base consistency as it is churning. If it is thick and cold, more churning might be necessary to get to the right consistency for dispensing.
- Should the correct consistency still not be achieved, it could be attributed to the temperature of the ice cream bowl. It is important for the freezer to be at 0°F and for the freezer bowl to be in the freezer for 24 hours before using.
- Ice cream base ingredients may not have been cold enough. Be sure to fully chill ice cream base prior to making ice cream for best results.
- Be sure to have your ice cream maker all set up with dispensing assembly in place and paddle attached to lid before removing ice cream bowl from the freezer.

Problem: Ice cream is not dispensing.

Solution:

- Correct consistency is key to dispensing. Begin checking consistency at least 5 minutes before specified finish time.
- Once ice cream gets too thick, it will not be able to be dispensed. Should this happen, simply scoop ice cream right from the ice cream bowl.
- When checking to see if consistency is correct for dispensing, test by dispensing once base starts getting thick. If base is too soft or liquid, simply pour it back into the mix.
- Once ice cream does get to correct consistency, continue to dispense cups or cones until ice cream is completely dispensed.

Problem: Motor stalls.

Solution:

- Ice cream may be too thick.
- Turn off ice cream maker. Freezer bowl will need to be emptied, washed and refrozen before starting the process again.

Problem: Mix-ins are not dispensing.

Solution:

- Check topping chute to make sure that mix-ins are not stuck.
- Be sure that the topping dispenser is completely dry before adding any toppings. If wet, toppings can melt and stick together.
- Be sure that the mix-in chute is also thoroughly dry.
- Mix-ins may be too large. Use the mix-in gauge to determine the correct size for mix-ins.

Problem: Ice cream paddle is not turning.

Solution:

- Check to make sure there is no ice in the freezer bowl.

RECIPES

Ice Creams

Soft Serve Vanilla Ice Cream	9
Simple Chocolate Ice Cream	9
Strawberry Ice Cream	9
Creamy Mint Ice Cream	10
Peanut Butter Ice Cream	10
Birthday Cake Ice Cream	11
Blue Monster Ice Cream	11
Banana-Nut Ice Cream.	12
Coffee Ice Cream	12

Frozen Yogurts

Strawberry-Banana Frozen Yogurt	13
Cherry-Vanilla Frozen Yogurt	13

Dairy-Free Treats

Dairy-Free Dulce de Leche Ice Cream.	14
Silky Chocolate Dairy-Free Ice Cream.	14
Coconut Almond Chip Dairy-Free Ice Cream	15

Sorbets

Mango-Lime Sorbet	15
Raspberry Sorbet	15

Frozen Beverages

Watermelon Slushie	16
Strawberry Frosé	16
Piña Colada	16

Sauces and Dessert Components

Simple Syrup	17
Hard Chocolate Coating	17
Butterscotch Sauce	17
Peanut Butter Sauce	17
Ice Cream Sandwich Cookies	18
Chocolate Chipper Cookies.	18

Soft Serve Vanilla Ice Cream

This ice cream can easily be dressed up by adding your favourite chopped candies or sprinkles at the end of churning.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 1 cup (250 ml) whole milk
- ¾ cup (175 ml) granulated sugar
- Pinch salt
- 2 cups (500 ml) heavy cream
- 1 tablespoon (15 ml) pure vanilla extract

1. In a medium bowl, whisk to combine the milk, sugar, and salt until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla extract. Cover and refrigerate until well chilled before using, preferably overnight.
2. Assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with paddle secured and dispenser handle in its upright position. Turn on and pour in the chilled base. Churn until desired serving consistency is reached, 25 to 30 minutes. If ice cream is not thick enough, pour back into the freezer bowl and continue mixing until desired consistency is reached, checking every few minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture.
3. Serve in cups or cones, adding toppings while dispensing ice cream.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):
Calories 222 (73% from fat) • carb. 13g • pro. 2g • fat 18g
sat. fat 11g • chol. 69mg • sod. 45mg • calc. 61mg • fiber 0g

Simple Chocolate Ice Cream

This crowd-pleaser is so easy to make – just remember to have the base well chilled before churning!

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- ⅔ cup (150 ml) unsweetened cocoa powder (preferably Dutch process)
- ½ cup (125 ml) granulated sugar
- ⅓ cup (75 ml) firmly packed light brown sugar
- Pinch salt
- 1 cup (250 ml) whole milk
- 2 cups (500 ml) heavy cream
- 1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract

1. Place the cocoa, sugars and salt in a medium bowl; stir with a whisk to combine and remove any lumps. Add the milk, heavy cream, and vanilla extract, and whisk well to incorporate and dissolve the cocoa powder and sugars (a hand mixer comes in handy here). Cover and refrigerate until well chilled, preferably overnight.
2. Assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with paddle secured and dispenser handle in its upright position. Turn on and pour in the chilled base. Churn until the desired serving consistency is reached, 25 to 30 minutes. If ice cream is not thick enough, pour back into the freezer bowl and continue mixing until desired consistency is reached, checking every few minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture.
3. Serve in cups or cones, adding toppings while dispensing ice cream.

Nutritional information per serving:
Calories 255 (62% from fat) • carb. 23g • pro. 3g • fat 18g
sat. fat 12g • chol. 69mg • sod. 33mg • calc. 75mg • fiber 3g

Strawberry Ice Cream

Early summer strawberries make this an ice cream worth screaming about!

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 1½ cups (375 ml) strawberries, hulled and halved (if large)
- ¾ cup (175 ml) whole milk
- ½ cup (125 ml) granulated sugar
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- Pinch salt
- 1¼ cups (300 ml) heavy cream

1. Put the strawberries, milk, sugar, vanilla extract, and salt into a blender and blend on High until completely smooth and homogenous, 40 to 50 seconds. Pour into a bowl and stir in the heavy cream. Cover and refrigerate until well chilled, preferably overnight.
2. Assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with paddle secured and dispenser handle in its upright position. Turn on and pour in the chilled base. Churn until the desired serving consistency is reached, 25 to 30 minutes. If ice cream is not thick enough, pour back into the freezer bowl and continue mixing until desired consistency is reached, checking every few minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture.

3. Serve in cups or cones, adding toppings while dispensing ice cream.

Nutritional information per serving:

Calories 178 (60% from fat) • carb. 17g • pro. 1g • fat 12g
sat. fat 8g • chol. 46mg • sod. 20mg • calc. 43mg • fiber 1g

Creamy Mint Ice Cream

Not your ordinary mint ice cream, ours calls for a lot of bright green, fresh mint for a real natural flavour. While blending it gives it an attractive pastel hue, it can be strained after steeping to create an ice cream that's white in color with a more muted mint flavour.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 1 cup (250 ml) whole milk
- 2½ cups (625 ml) packed fresh mint leaves
- ¾ cup (175 ml) granulated sugar
- Pinch salt
- 2 cups (500 ml) heavy cream
- 1 tablespoon (15 ml) pure vanilla extract

1. In a medium saucepan set over medium-low heat, bring the milk just to a boil. Remove from heat and add the mint leaves; let steep for 20 to 30 minutes. If you desire a milder mint flavor, strain, and discard the mint leaves after steeping, but for a more intense ice cream, blend the milk/mint mixture using an immersion blender.
2. Add the sugar and salt to the steeped milk/mint mixture. Whisk to combine, until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla extract. Cover and refrigerate until well chilled, preferably overnight.
3. Assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with paddle secured and dispenser handle in its upright position. Turn on and pour in the chilled base. Churn until the desired serving consistency is reached, 25 to 30 minutes. If ice cream is not thick enough, pour back into the freezer bowl and continue mixing until desired consistency is reached, checking every few minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture.
4. Serve in cups or cones, adding toppings while dispensing ice cream.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):

Calories 241 (45% from fat) • carb. 17g • pro. 1g • fat 17g
sat. fat 12g • chol. 66mg • sod. 27mg • calc. 43mg • fiber 1g

Peanut Butter Ice Cream

Creamy Peanut Butter Ice Cream

is a favourite of kids of all ages.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 1 cup (250 ml) creamy peanut butter
- ¾ cup (150 ml) granulated sugar
- Pinch salt
- 1 cup (250 ml) whole milk
- 1½ cups (375 ml) half-and-half
- 1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract

1. In a medium bowl, stir the peanut butter, sugar, and salt with a whisk until smooth. Add the milk and stir until smooth and the sugar is dissolved. Stir in the half-and-half and vanilla extract. Cover and refrigerate until well chilled, preferably overnight.
2. Assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with paddle secured and dispenser handle in its upright position. Turn on and pour in the chilled base. Churn until the desired serving consistency is achieved, 20 to 25 minutes. If ice cream is not thick enough, pour back into the freezer bowl and continue mixing until desired consistency is reached, checking every few minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture.
3. Serve in cups or cones, adding toppings while dispensing ice cream.

Nutritional information per serving:

Calories 265 (58% from fat) • carb. 21g • pro. 8g • fat 18g
sat. fat 6g • chol. 17mg • sod. 150mg • calc. 76mg • fiber 2g

Birthday Cake Ice Cream

This soft serve will have you celebrating every bite.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- ¼ cup (60 ml) boxed yellow cake mix
 - 1 cup (250 ml) whole milk
 - ¾ cup (175 ml) granulated sugar
 - Pinch salt
 - 2 cups (500 ml) heavy cream
 - 1 tablespoon (15 ml) pure vanilla extract
 - ½ cup (125 ml) rainbow sprinkles, plus more for garnish
1. Preheat the oven to 300°F (150°C). Sprinkle the cake mix on a small sheet pan. Bake for 15 minutes. Let cool completely.
 2. In a medium bowl, whisk together the milk, sugar, salt, and cooled cake mix until the sugar and cake mix are dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla extract. Cover and refrigerate until well chilled, preferably overnight.
 3. Assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with the paddle secured and dispenser handle in its upright position. Put the sprinkles into one of the topping containers for dispensing. Turn on and pour in the chilled base. Churn until desired serving consistency is reached, 25 to 30 minutes. If ice cream is not thick enough, pour back into the freezer bowl and continue mixing until the desired consistency is reached, checking every few minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture.
 4. Serve in cups or cones, adding rainbow sprinkles while dispensing ice cream.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):
Calories 275 (64% from fat) • carb. 22g • pro. 2g • fat 20g
sat. fat 11g • chol. 75mg • sod. 89mg • calc. 31mg • fiber 0g

Blue Monster Ice Cream

Vibrant blue ice cream meets your favourite crushed cookies in this monstrous cookie soft serve.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 1 cup (250 ml) whole milk
 - ¾ cup (175 ml) granulated sugar
 - Pinch salt
 - 2 teaspoons (10 ml) blue spirulina powder
 - 2 cups (500 ml) heavy cream
 - 1 tablespoon (15 ml) pure vanilla extract
 - ½ cup (125 ml) chocolate wafer cookie crumbs or chocolate chip cookie crumbs
1. In a medium bowl, whisk together the milk, sugar, salt, and blue spirulina powder until the sugar and powder are dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla extract. Cover and refrigerate until well chilled, preferably overnight.
 2. Assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with paddle secured and dispenser handle in its upright position. Put the cookie crumbs into one of the topping containers for dispensing. Turn on and pour in the chilled base. Churn until the desired serving consistency is achieved, 25 to 30 minutes. If ice cream is not thick enough, pour back into the freezer bowl and continue mixing until the desired consistency is reached, checking every few minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture.
 3. Serve in cups or cones, adding cookie crumb toppings while dispensing ice cream.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):
Calories 245 (66% from fat) • carb. 18g • pro. 9g • fat 18g
sat. fat 11g • chol. 69mg • sod. 51mg • calc. 31mg • fiber 0g

Banana-Nut Ice Cream

Cooking the bananas first not only intensifies the flavour, but it creates a sweet syrup that is quickly mixed into the ice cream base.

Makes about 6 cups ([1.5 L] twelve ½-cup [125 ml] servings)

- 3 very ripe bananas
- ¼ cup (60 ml) packed light brown sugar
- Pinch salt

- 1 cup (250 ml) whole milk
- ½ cup (125 ml) granulated sugar
- Pinch salt
- 2 cups (500 ml) heavy cream
- 1½ teaspoons (7 ml) pure vanilla extract
- ½ cup (125 ml) finely chopped walnuts

1. In a medium to large skillet over medium heat, add the bananas, brown sugar, and salt. Cook until they soften and caramelize (keep a watchful eye over the pan to be sure that the sugar does not burn). Remove from heat and allow to sit for no more than one minute.
2. In a medium to large mixing bowl, whisk the milk and sugar until the sugar is dissolved. Add a little of the milk mixture to the warm banana/sugar mixture and stir well to combine. Add the rest of the banana mixture to the bowl of the milk/sugar, being sure to scrape in all the sugar syrup and whisk well (if you have a hand blender, this mixture could be puréed for a richer flavour and smoother consistency). Whisk in the heavy cream and vanilla extract. Chill overnight.
3. Assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with the paddle secured and dispenser handle in its upright position. Put the finely chopped walnuts into one of the topping containers for dispensing. Turn on and pour in the chilled base. Churn until the desired serving consistency is achieved, about 25 to 30 minutes.
4. Serve in cups or cones, adding finely chopped walnuts while dispensing ice cream.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):
Calories 237 (61% from fat) • carb. 20g • pro. 2g • fat 16g
sat. fat 10g • chol. 55mg • sod. 26mg • calc. 21mg • fiber 1g

Coffee Ice Cream

Awaken your palate with this bright and indulgent coffee soft serve.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 1 cup (250 ml) whole milk
- ½ cup (125 ml) granulated sugar
- ¼ cup (60 ml) packed light brown sugar
- 1 to 1½ tablespoons (15 to 25 ml) instant espresso or coffee, to taste
- 2 cups (500 ml) heavy cream
- 1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract
- Pinch salt

1. In a medium bowl, whisk the milk, sugars, espresso powder, and salt until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla extract. Cover and refrigerate until well chilled, preferably overnight.
2. Assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with the paddle secured and dispenser handle in its upright position. Turn on and pour in the chilled base. Churn until the desired serving consistency is reached, 25 to 30 minutes. If ice cream is not thick enough, pour back into the freezer bowl and continue mixing until the desired consistency is reached, checking every few minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture.
3. Serve in cups or cones, adding desired toppings while dispensing ice cream.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):
Calories 257 (67% from fat) • carb. 19g • pro. 3g • fat 19g
sat. fat 12g • chol. 72mg • sod. 44mg • calc. 95mg • fiber 0g

Strawberry-Banana Frozen Yogurt

The classic combination of strawberry and banana come together in this sweet and tangy frozen yogurt.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 1 ripe banana, peeled and cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
 - 8 ounces (227 g) strawberries, fresh (hulled) or frozen (thawed)
 - ½ cup (125 ml) whole milk
 - ½ cup (125 ml) heavy cream
 - 1 cup (250 ml) granulated sugar
 - Pinch salt
 - ½ teaspoon (2 ml) pure vanilla extract
 - 3 cups (750 ml) whole-milk Greek yogurt
1. Put the banana, strawberries, milk, heavy cream, sugar, salt, and vanilla extract in a blender jar and blend on High until smooth. Transfer to a medium bowl and stir in the yogurt with a whisk. Cover and refrigerate until well chilled, preferably overnight.
 2. Assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with the paddle secured and dispenser handle in its upright position. Turn on and pour in the chilled base. Churn until the desired serving consistency is reached, 25 to 30 minutes. If frozen yogurt is not thick enough, pour back into the freezer bowl and continue mixing until the desired consistency is reached, checking every few minutes.
 3. The frozen yogurt will have a soft, creamy texture. Serve in cups or cones, adding toppings while dispensing the frozen yogurt.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):
Calories 209 (36% from fat) • carb. 27g • pro. 7g • fat 9g
sat. fat 5g • chol. 30mg • sod. 50mg • calc. 12mg • fiber 1g

Cherry-Vanilla Frozen Yogurt

The classic combination of cherries and vanilla comes together in this fun, frozen yogurt.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 12 ounces (340 g) pitted sweet cherries, frozen, thawed
 - 1 cup (250 ml) whole milk
 - ½ cup (125 ml) granulated sugar
 - 1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract
 - 2 cups (500 ml) whole-milk vanilla Greek yogurt
1. Put the cherries, whole milk, sugar, and vanilla extract in a blender jar and blend on High until smooth. Transfer to a medium bowl and stir in the yogurt with a whisk. Cover and refrigerate until well chilled, preferably overnight.
 2. Assemble the Mix it in™ Soft Serve Ice Cream Maker with the paddle secured and dispenser handle in its upright position. Turn on and pour in the chilled base. Churn until the desired serving consistency is reached, 25 to 30 minutes. If frozen yogurt is not thick enough, pour back into the freezer bowl and continue mixing until the desired consistency is reached, checking every few minutes.
 3. The frozen yogurt will have a soft, creamy texture. Serve in cups or cones, adding toppings while dispensing the frozen yogurt.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):
Calories 84 (10% from fat) • carb. 17g • pro. 3g • fat 1g
sat. fat 1g • chol. 4mg • sod. 34mg • calc. 95mg • fiber 1g

Dairy-Free Dulce de Leche Ice Cream

Oat milk ice cream meets coconut dulce de leche in this creamy and decadent treat.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 1 can (11.25 ounces [318 g]) sweetened, condensed coconut milk, label removed but unopened
- 2½ cups (625 ml) barista-style oat milk, divided
- ¼ cup (60 ml) light corn syrup
- ½ teaspoon (2 ml) salt
- 1 tablespoon (15 ml) pure vanilla extract
- ¼ teaspoon (1 ml) xanthan gum

1. Make the dulce de leche: Put the unopened can of sweetened, condensed coconut milk in the bottom of a large pot and cover with water by at least 2 inches (5 cm). Place the pot over high heat and bring to a simmer. Cover the pot and reduce the heat to low to maintain a steady simmer for 3 hours. Add water, if necessary, for the can to remain submerged by about 2 inches (5 cm). Turn heat off and let the can cool to room temperature in the water before removing and opening. This can be made up to a week ahead of time.
2. In a small pot, bring 1 cup (250 ml) of the oat milk to a simmer (this heat will help to activate the xanthan gum). Transfer the hot oat milk to a blender jar, and add the remaining oat milk, corn syrup, salt, vanilla extract, xanthan gum, and cooled dulce de leche. Blend on High until completely smooth and homogeneous, 40 to 50 seconds. Cover and refrigerate until well chilled, preferably overnight.
3. Assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with the paddle secured and dispenser handle in its upright position. Turn on and pour in the chilled base. Churn until the desired serving consistency is reached, 25 to 30 minutes. If ice cream is not thick enough, pour back into the freezer bowl and continue mixing until the desired consistency is achieved, checking every few minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture.
4. Serve in cups or cones, adding toppings while dispensing ice cream.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):
Calories 183 (28% from fat) • carb. 31g • pro. 2g • fat 6g
sat. fat 4g • chol. 0mg • sod. 69mg • calc. 1mg • fiber 1g

Silky Chocolate Dairy-Free Ice Cream

The silken tofu makes a mousse-like consistency in this vegan-friendly dessert.

Makes about 4 cups ([1 L] eight ½-cup [125 ml] servings)

- 12 ounces (340 g) semisweet chocolate, chopped
- ⅓ cup (75 ml) granulated sugar
- 1½ teaspoons (7 ml) pure vanilla extract
- 1 cup (250 ml) unsweetened soy milk
- 14 ounces (396 g) silken tofu, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes
- Pinch salt

1. Put the chocolate, sugar, and vanilla extract into a blender jar.
2. Put the soy milk into a saucepan and set over medium heat. Bring the milk just to a boil. Let the milk sit for a few minutes, then add contents of the blender jar. Blend on Low. Remove the pour lid insert from the blender cover and add the tofu cubes while the blender is running on High. Once all the tofu has been added, add the salt and blend on High until homogeneous.
3. Chill for a minimum 2 hours, preferably overnight. Prior to using the ice cream base, whisk the chilled mixture well and then pour through a strainer to ensure a smooth mixture.
4. Assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with the paddle secured and dispenser handle in its upright position. Turn on and pour in the chilled base. Churn until the desired serving consistency is reached, 20 to 25 minutes. If ice cream is not thick enough, pour back into the freezer bowl and continue mixing until the desired consistency is reached, checking every few minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture.
5. Serve in cups or cones, adding toppings while dispensing the ice cream.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):
Calories 248 (45% from fat) • carb. 35g • pro. 4g • fat 13g
sat. fat 7g • chol. 0mg • sod. 16mg • calc. 30mg • fiber 2g

Coconut Almond Chip Dairy-Free Ice Cream

Inspired by a favourite candy bar, this ice cream can be finished with a hard-shell chocolate coating, to complete the nostalgic taste, or topped with warm chocolate syrup if preferred.

Makes about 4 cups ([1 L] eight ½-cup [125 ml] servings)

- 2 cans (13.5 oz. [382 g] each) full-fat coconut milk (do not use “lite”)
 - ¾ cup (175 ml) granulated sugar
 - Pinch salt
 - ¼ teaspoon (1 ml) pure almond extract
 - ¼ cup (1 ml) toasted, finely chopped almonds
- Hard Chocolate Coating (page 18) or a simple Chocolate Sauce, for serving**
1. In a medium bowl, whisk the coconut milk, sugar, salt, and almond extract until there are no clumps. (You can also use a blender on low speed or a hand blender.) Chill for at least 2 hours, preferably overnight. Whisk mixture again before pouring into the ice cream maker.
 2. Assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with the paddle secured and dispenser handle in its upright position. Add the chopped almonds to one of the topping containers for dispensing.
 3. Turn on and pour in the chilled base. Churn until the desired serving consistency is achieved, 20 to 25 minutes.
 4. Serve in cups or cones, adding chopped almonds while dispensing the ice cream.
 5. Finish with the Hard Chocolate Coating or Chocolate Sauce.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):
Calories 231 (66% from fat) • carb. 19g • pro. 2g • fat 18g •
sat. fat 15g • chol. 3mg • sod. 36mg • calc. 10mg • fiber 1g

Mango-Lime Sorbet

Tropical sunshine in a cup — or cone!

Makes about 4 cups ([1 L] eight ½-cup [125 ml] servings)

- 3 ripe mangos, peeled and cut into large dice (cubes), about 4 cups (1 L) of cubes
- ¾ cup (175 ml) Simple Syrup (page 17)
- ¼ cup (60 ml) fresh lime juice (about 2 limes)
- Pinch salt

1. Put the mango pieces into a blender jar and blend on High until completely puréed.
2. While blender is running on Low, add the Simple Syrup, lime juice, and salt. Cover and refrigerate until well chilled before using, preferably overnight.
3. Assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with the paddle secured and dispenser handle in its upright position. Turn on and pour in the chilled base. Churn until the desired serving consistency is reached, 15 to 25 minutes. If sorbet is not thick enough, pour back into the freezer bowl and continue mixing until the desired consistency is achieved, checking every few minutes. The sorbet will have a smooth and creamy texture.
4. Serve in cups or cones, adding toppings while dispensing the sorbet.

Nutritional information per serving (based on [125 ml]):
Calories 153 (3% from fat) • Carb. 39g • Pro. 1g • Fat 1g
Sat. fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 2mg • Calc. 21mg • Fiber 3g

Raspberry Sorbet

Using frozen raspberries allows you to make this vibrant sorbet any time of year.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup servings)

- 4 cups (1 L) frozen raspberries, thawed
 - 1½ cups (375 ml) Simple Syrup (page 17)
 - Pinch salt
1. Put the thawed raspberries in a blender jar. Blend on High until completely puréed. To remove the seeds, strain the purée through a fine-mesh strainer.
 2. Whisk in the Simple Syrup and salt. Cover and refrigerate until well chilled before using, preferably overnight.
 3. Assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with the paddle secured and dispenser handle in its upright position. Turn on and pour in the chilled base. Churn until the desired serving consistency is reached, 15 to 25 minutes. If sorbet is not thick enough, pour back into the freezer bowl and continue mixing until the desired consistency is achieved, checking every few minutes. The sorbet will have a smooth, creamy texture.
 4. Serve in cups or cones, adding toppings while dispensing the sorbet.

Nutritional information per serving (based on [125 ml]):
Calories 140 (0% from fat) • carb. 37g • pro. 0g • fat 0g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 14mg • calc. 9mg • fiber 2g

Watermelon Slushie

Summertime in a cup, on demand!

Makes 5 cups ([1.25 L] five 1-cup [250 ml] servings)

- 6 cups [1.5 L] fresh watermelon, cut into large cubes**
 - $\frac{3}{4}$ cup [175 ml] Simple Syrup (page 17)**
 - 2 tablespoons [30 ml] fresh lime juice (about 1 lime)**
1. Put the fresh watermelon into a blender, and blend on High until completely puréed.
 2. Stir in the Simple Syrup and fresh lime juice. Cover and refrigerate overnight.
 3. Assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with the paddle secured and dispenser handle in its upright position. Turn on and pour in the slushie base. Churn until the desired serving consistency is reached, 20 to 25 minutes.
 4. Dispense and serve in cups with straw or spoon on hand.

Nutritional information per serving (based on 1-cup [250 ml] serving):
Calories 117 (1% from fat) • carb. 30g • pro. 1g • fat 0g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 2mg • calc. 15 mg • fiber 1g

Strawberry Frosé

Impress your friends with this cocktail treat at your next summer party or barbecue.

Makes about 5 cups ([1.25 L] five 1-cup [250ml] servings)

- 16 ounces (453 ml) strawberries, hulled and halved**
 - 1 bottle (750 ml) rosé wine**
 - $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) Simple Syrup (page 17)**
1. Put the strawberries into a blender jar and blend on High until completely puréed. While blender is running on Low, slowly add the rosé and blend until combined. Then add the Simple Syrup to the mixture, while still running on Low.
 2. Chill well in the refrigerator overnight.
 3. Once chilled, assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with paddle secured and dispenser handle in its upright position. Turn on and pour in the frosé base. Churn until the desired serving consistency is achieved, 25 to 30 minutes.

4. Dispense and serve in cups with straw or spoon on hand.

Nutritional information per serving (based on 1-cup [250 ml] serving):
Calories 171 (1% from fat) • carb. 18g • pro. 1g • fat 0g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 1mg • calc. 15mg • fiber 2g

Piña Colada

One sip and this refreshing tropical beverage will have you feeling like you are in paradise.

Makes about 4 cups ([1 L] four 1-cup [250 ml] servings)

- 4 cups [1 L] frozen pineapple**
 - $\frac{3}{4}$ cup [150 ml] full-fat coconut milk (do not use “lite”)**
 - $\frac{1}{2}$ cup [125 ml] cream of coconut**
 - $\frac{1}{4}$ cup [60 ml] granulated sugar**
 - 1 lime zested and juiced**
 - $\frac{1}{2}$ cup [125 ml] white rum**
 - Pineapple wedges, maraschino cherries, and pineapple leaves (for garnish)**
1. Combine the pineapple, coconut milk, cream of coconut, sugar, lime zest, and lime juice in a blender jar and blend on High until smooth, about 1 minute.
 2. Assemble the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker with the paddle secured and dispenser handle in its upright position. Turn on and pour in the base. Due to the frozen fruit in this mixture, this base does not need additional chilling prior to being added to the unit for freezing. Churn until the desired serving consistency is achieved, about 10 minutes. While continuing to churn, add the rum and mix until fully incorporated, about 2 minutes.
 3. Dispense into serving glasses and garnish with pineapple wedges, maraschino cherries, and pineapple leaves.

Nutritional information per serving (based on 1 cup [250 ml]):
Calories 530 (22% from fat) • carb. 90g • pro. 2g • fat 13g
sat. fat 12g • chol. 0mg • sod. 25mg • calc. 30mg • fiber 4g

Simple Syrup

A key ingredient for sorbets and frozen cocktails. Simple Syrup keeps for 2 weeks tightly sealed in the refrigerator.

Makes 1½ cups (375 ml)

- 1 cup (250 ml) granulated sugar
- 1 cup (250 ml) water
- 1. Put sugar and water together in a saucepan over medium heat. Bring to a boil and reduce to a simmer for about 2 to 3 minutes, until sugar is completely dissolved.
- 2. Remove from heat and chill completely before using.

Nutritional information per tablespoon (15 ml):
Calories 137 (48% from fat) • carb. 17g • pro. 2g • fat 8g
sat. fat 4g • chol. 18mg • sod. 78mg • calc. 3mg • fiber 1g

Hard Chocolate Coating

This is perfect for topping an ice cream sundae or cone. There are two different ways to assemble an ice cream sundae when using the Hard Chocolate Coating: either pouring directly onto the ice cream and then sprinkling other toppings over the chocolate before it fully hardens; or start with the other toppings (toasted nuts, cookies, caramel sauce) and then finish with the Hard Chocolate Coating so it truly covers the ice cream and all other toppings.

- ½ cup (125 ml) semisweet chocolate chips
- 1 tablespoon (15 ml) coconut oil
- Pinch flaked sea salt
- 1. Put the chips and oil into a small microwave-safe bowl or glass liquid measuring cup. Microwave on 40% power for 3 minutes and 30 seconds, and then stir very well. If there are still solid pieces, return to the oven and microwave, again on 40% power, for additional 20 second increments.
- 2. Allow to cool slightly, until room temperature but still pourable (this could take about 15 to 20 minutes), and then pour over an ice cream sundae or filled ice cream cone.
- 3. Store leftover Hard Chocolate Coating in an airtight container for up to 2 weeks. Microwave on 40% power to bring back to a sauce consistency prior to using.

Nutritional information per serving (1 tablespoon [15 ml]):
Calories 95 (32% from fat) • carb. 10g • pro. 1g • fat 6g
sat. fat 4g • chol. 0mg • sod. 18mg • calc. 20mg • fiber 1g

Butterscotch Sauce

This brown sugar-based sauce is the perfect warm topping for your ice cream.

Makes about ¾ cup (175 ml)

- 4 tablespoons ([60 ml] ½ stick) unsalted butter
- ½ cup (125 ml) packed dark brown sugar
- ¼ cup (60 ml) light corn syrup
- 1 teaspoon (5 ml) water
- Pinch salt
- ¾ cup (175 ml) heavy cream
- 1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract

- 1. In a medium heavy-bottomed saucepan set over low heat, melt the butter. Add the sugar, corn syrup, water, and salt and stir to dissolve the sugar. Bring to a simmer over medium-low heat and allow to simmer for 4 minutes.
- 2. Take sugar mixture off the stove, and slowly and carefully stir in the cream and vanilla extract. Keep warm in the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker Keep Warm Cup.

Nutritional information per serving (based on 2 tablespoons [30 ml]):
Calories 238 (59% from fat) • carb. 24g • pro. 1g • fat 16g
sat. fat 10g • chol. 51mg • sod. 125mg • calc. 36mg • fiber 0g

Peanut Butter Sauce

A classic sauce that pairs well with chocolate- or vanilla-based ice creams, our Peanut Butter Sauce comes together in minutes and can be stored in the refrigerator for up to 2 weeks and reheated when ready to use.

- ½ cup (125 ml) creamy peanut butter
- ¼ cup (60 ml) granulated sugar
- 1 tablespoon (15 ml) light corn syrup
- ½ teaspoon (2 ml) pure vanilla extract
- Pinch fine sea salt
- Water, as needed
- 1. In a small saucepan over medium-low heat, whisk the peanut butter, granulated sugar, and corn syrup to combine. Once the mixture is fully combined and slightly warm, stir in the vanilla extract and salt. While whisking, add water, 1 tablespoon (15 ml) at a time, until desired consistency is achieved.
- 2. Keep warm in the Mix It In™ Soft Serve Ice Cream Maker Keep Warm Cup.

Nutritional information per serving (based on 1 tablespoon [15 ml]):
Calories 63 (53% from fat) • carb. 5g • pro. 2g • fat 4g • sat. fat 1g
chol. 3mg • sod. 47mg • calc. 22mg • fiber 0g

Ice Cream Sandwich Cookies

A step above the traditional ice cream sandwich cookies, these cookies are a perfect match for your favourite ice cream flavour. This recipe makes 24 cookies that are 2-inch (5 cm) rounds (for 12 sandwiches). If larger ice cream sandwiches are desired, they can easily be scooped with a larger cookie scoop and be either 3- or 4-inch (7.5 or 10 cm) rounds (for either 9 or 6 sandwiches).

Makes 24 cookies (for 12 ice cream sandwiches)

- 1½ cups (325 ml) unbleached, all-purpose flour
- ⅓ cup (75 ml) cocoa powder, sifted
- 1 teaspoon (5 ml) instant espresso powder
- ¾ teaspoon (3.75 ml) baking powder
- ¼ teaspoon (1 ml) fine sea salt
- 8 tablespoons ([120 ml] 1 stick) unsalted butter, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces and room temperature
- 1 cup (250 ml) granulated sugar
- 1 large egg, room temperature
- 1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract
- 2¼ cups (550 ml) ice cream of your choice

1. Preheat oven to 350°F (180°C) with the racks in the lower and upper middle positions. Line two cookie sheets with parchment paper; reserve.
2. In a medium bowl, whisk the flour, cocoa powder, espresso powder, baking powder, and salt to fully combine.
3. Put the butter in the bowl of a stand mixer fitted with the mixing paddle (or use a hand mixer fitted with the mixing beaters). On medium speed, cream the butter until smooth. Gradually add the sugar and mix until creamy. Add the egg and vanilla extract and mix until combined. On low speed, add the dry ingredients, and mix until just fully incorporated.
4. Using a small ice cream scoop (about 1½ inches [3.75 cm] in diameter), scoop the dough onto the prepared cookie sheets (each round should be about 2 tablespoons [30 ml]). Use a cup to flatten each cookie mound down to about ¼-inch (0.6 cm) thickness.
5. Bake for about 10 minutes, or until the edges of the cookies are set, but not firm. (If desiring perfectly round cookies, use a round cookie/biscuit cutter with a diameter just smaller than the baked cookies. Just after removing from the oven carefully cut out each cookie to create perfect circles.) Let cookies fully cool before assembling.

6. To assemble: Using a small ice cream scoop, scoop about 3 tablespoons (45 ml) of your favourite ice cream onto the flat part of one cookie. Place another cookie on top of the ice cream, press down and twist the top cookie until the ice cream just reaches the edge of the cookies. Continue with each set of cookies. Wrap each ice cream sandwich in plastic wrap and freeze until firm (about 20 minutes).

Nutritional information per serving (2 cookies, not including ice cream): Calories 225 (42% from fat) • carb. 31g • pro. 3g • fat 11g sat. fat 6g • chol. 39mg • sod. 89mg • calc. 18mg • fiber 1g

Chocolate Chipper Cookies

A nostalgic ice cream companion, the chocolate chip cookie matches just about any ice cream flavour.

Here, we make the cookies a bit softer so they can sustain not only assembly, but are easier and less messy to devour. A mixture of white and semisweet mini chips is attractive and adds different levels of sweetness to the cookies, but standard-size chips can be used if mini chips aren't available.

Makes about 4 dozen cookies

- 2¼ cups (550 ml) unbleached all-purpose flour
- 1 teaspoon (5 ml) baking soda
- 1 teaspoon (5 ml) fine sea salt
- ½ teaspoon (2.5 ml) instant espresso powder
- 16 tablespoons ([240 ml] 2 sticks) unsalted butter, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces, room temperature
- 1 cup (250 ml) packed light brown sugar
- ½ cup (125 ml) granulated sugar
- 2 large eggs, room temperature
- 1½ teaspoons (7.5 ml) pure vanilla extract
- 2 cups (500 ml) mixed white and semisweet miniature chocolate chips
- Flaked sea salt, for sprinkling

1. In a medium mixing bowl, whisk the flour, baking soda, salt, and espresso powder to combine; reserve.
2. Put the butter into either the bowl of a stand mixer or a large mixing bowl. Mix, using the paddle attachment or a hand mixer, on low and increasing to medium speed, until light and creamy. Add the sugars and mix on medium-low speed until very light and the sugar are mostly dissolved into the butter, stopping to scrape down the bowl as necessary. Add the eggs, one at a time, mixing on medium-low, and then the vanilla extract. Add the reserved dry ingredients and then the chocolate chips, mixing on low speed until incorporated.

-
3. Scoop the dough into even, golf ball-sized rounds and place on a parchment-lined tray or baking sheet. Wrap well and allow to chill for a minimum of 1 hour, or up to overnight.
 4. Preheat the oven to 350°F (180°C) with the racks in the lower and upper thirds of the oven. Line two baking sheets with parchment paper.
 5. Place the chilled dough onto the baking sheets and bake until just browned and set at the edges, about 12 to 15 minutes. Remove and immediately sprinkle the cookies with a pinch of flaked sea salt. Allow the pans to cool before baking the remaining dough.

Nutritional information per cookie:

Calories 96 (46% from fat) • carb. 12g • pro. 1g • fat 5g
sat. fat 3g • chol. 18mg • sod. 78mg • calc. 3mg • fiber 1g

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

We warrant that this Cuisinart product will be free of defects in materials or workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. This warranty covers manufacturer's defects including mechanical and electrical defects. It does not cover damage from consumer abuse, unauthorized repairs or modifications, theft, misuse, or damage due to transportation or environmental conditions. Products with removed or altered identification numbers will not be covered.

This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. If your Cuisinart product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or replace it if necessary. For warranty purposes, please register your product online at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase and keep your original receipt for the duration of the limited warranty. This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discolouration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

Your Cuisinart product has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts.

This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Centre:

Toll-free phone number:
1-800-472-7606

Address:
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON. L4H 0L2

Email:
consumer_Canada@conair.com

Model:
ICE-48C

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose:

- \$10.00 for shipping and handling of the product (cheque or money order to: Cuisinart Canada)
 - Return address and phone number
 - Description of the product defect
 - Product date code*/copy of original proof of purchase
 - Any other information pertinent to the product's return
- * The date code format we are using on unit is WWYY, representing week, and year.
eg.2423 = manufactured in 24th week of the year 2023.

Note: We recommend you use a traceable, insured delivery service for added protection. Cuisinart will not be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us.

To order replacement parts or accessories, call our Customer Service Centre at 1-800-472-7606. For more information, please visit our website at www.cuisinart.ca

©2023 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2

Consumer Call Centre E-mail:
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China
23CC086525

IB-17576-CAN

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart

sera exempt de vice de matière ou

de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique

normal, pendant une période de

3 ans à partir de la date d'achat originale.

La garantie couvre seulement les vices de

fabrication, tels que les défauts mécaniques et

électriques. Elle ne couvre pas les dommages

causés par un usage abusif, des réparations

ou des modifications non autorisées, le vol,

les mauvais usages, ni les dommages causés

par le transport ou des conditions

environnementales. Les appareils dont le numéro

d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas

couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni

aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si

l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux

pendant la période

de garantie, nous le réparons ou le remplaçons,

au besoin. Aux fins de la garantie, afin de

faciliter la vérification de la date d'achat originale,

veuillez enregistrer votre produit en ligne à

www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de

caisse original pendant toute la durée de la

période de la garantie limitée. La garantie ne

couvre pas les dommages causés par des accidents,

un usage inapproprié ou abusif, ou une

surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures,

aux tâches, aux altérations de couleur ou aux

autres dommages aux surfaces internes ou

externes qui ne compromettent pas le fonctionnement

du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires

ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les

caractéristiques les plus rigoureuses et il a été

conçu pour être branché seulement à une prise

de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou

des pièces de rechange autorisés. La garantie

exclut expressément toute défectuosité ou tout

dommage résultant de l'utilisation avec des

convertisseurs, des accessoires ou des pièces

de rechange ou encore de travaux de réparation

non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer.Canada@conair.com

Modèle :

ICE-48C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

• 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de

maintention du produit (chèque ou mandat

postal à Cuisinart Canada)

• Adresse de retour et numéro de téléphone

• Description du défaut du produit

• Code de date du produit*/copie de la preuve

d'achat original

• Toute autre information pertinente au retour

* Le code de date paraît sous la forme SAA

(semaine et année). Par exemple, 2423 désigne la 24^e semaine de l'année 2023.

Remarque : Pour une meilleure protection,

nous vous recommandons de faire appel à un

service de livraison traçable et assuré. Cuisinart

n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui

parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement

ou des accessoires, contactez notre Centre

de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Pour plus d'information, veuillez visiter

notre site Internet au www.cuisinart.ca

©2023 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2

Consumer Call Centre E-mail:

Consumer.Canada@Conair.com

Printed in China

23CC086525

IB-17576-CAN

Biscuits aux pépites

de chocolat

20 minutes environ, jusqu'à fermeté.
plastique et mettre au congélateur pendant
Valeur nutritive d'une portion de 2 biscuits, sans crème glacée :
Calories 225 (42 % provenant des lipides) • glucides 31 g
lipides saturés 6 g • cholestérol 39 mg
protéines 3 g • sodium 89 mg • calcium 18 mg • fibres 1 g

Les biscuits aux pépites de chocolat font bon ménage avec à peu près toutes les saveurs de crème glacée. Les nôtres sont un peu plus mous, ce qui fait moins de miettes quand on les dévore! Nous avons utilisé un mélange de minigrains de chocolat blanc et de chocolat semi-sucré pour apporter différents degrés de sucré aux biscuits, mais vous pouvez les remplacer par des pépites de chocolat standard.

Donne environ 4 douzaines de biscuits

- 2¼ t. (550 ml) de farine tout usage non blanchie
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 ml) de sel de mer fin
- ½ c. à thé (2 ml) d'expresso instantané
- 16 c. à soupe (240 ml ou 2 bâtonnets) de beurre non salé, coupé en dés de 1 po (2,5 cm) à température ambiante
- 1 t. (250 ml) de cassonade dorée, tassée
- ½ t. (125 ml) de sucre granulé
- 2 gros œufs, à température ambiante
- 1½ c. à thé (7,5 ml) d'extraît de vanille pur
- 2 t. (500 ml) de minigrains de chocolat blanc et semi-sucré mélangés

- 1. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sel et l'expresso instantané à l'aide d'un fouet. Réserver.

- 2. Dans le bol d'un batteur sur socle muni du batteur plat (ou un grand bol à mélanger et un batteur élec-trique), fouetter le beurre à vitesse moyenne jusqu'à consistance lisse et crémeuse. Ajouter graduellement le sucre et la cassonade en fouettant à basse vitesse jusqu'à consistance crémeuse, en raclant les parois du bol au besoin. Ajouter les œufs, un à la fois, et la vanille; battre jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Ajouter les ingrédients réservés, puis les grains de chocolat, en battant à basse vitesse jusqu'à ce que les ingrédients soient juste combinés.

Valeur nutritive d'un biscuit :
Calories 96 (46 % provenant des lipides) • glucides 12 g
protéines 1 g • lipides 5 g • calcium 3 mg • fibres 1 g

- 3. Faire des boules de pâte de la grosseur d'une balle de golf et les déposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Couvrir parfaitement et réfrigérer au moins 1 heure ou jusqu'au lendemain.
- 4. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), placer les grilles au haut et au bas du four. Tapisser deux plaques à pâtisserie de papier parchemin.
- 5. Mettre les boules de pâte sur les deux plaques à pâtisserie préparées et cuire au four préchauffé pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient pris et dorés sur les bords. Sortir du four et saupoudrer immédiatement de sel de mer. Laisser les plaques refroidir avant de les réutiliser pour cuire le reste des biscuits.

vous préférez de plus gros sandwichs, vous pouvez faire de plus gros biscuits. Par exemple, des biscuits de 3 po (7 cm) donneront neuf sandwichs ou des biscuits de 4 po (10 cm), six sandwichs.

Donne 24 biscuits (pour 12 sandwichs à la crème glacée)

- 1 1/3 t. (330 ml) de farine tout usage non blanchie
 - 1/3 t. (75 ml) de poudre de cacao, tamisée
 - 1 c. à thé (5 ml) d'expresso instantané
 - 3/4 c. à thé (3,75 ml) de poudre à pâte
 - 1/4 c. à thé (1 ml) de sel de mer fin
 - 8 c. à soupe (125 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé, coupé en dés de 1 po (2,5 cm) à température ambiante
 - 1 t. (250 ml) de sucre granulé
 - 1 gros œuf, à température ambiante
 - 1 c. à thé (5 ml) d'extraît de vanille pur
 - 2 1/4 t. (550 ml) de crème glacée, au goût
- Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), placer les grilles au centre et au bas du four. Tapiser deux plaques à biscuits de papier parchemin. Réserver.

2. Dans un bol de taille moyenne, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, la poudre de cacao, l'expresso instantané, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

3. Dans le bol d'un batteur sur socle muni d'un batteur plat (ou un bol à mélanger avec un batteur électrique), fouetter le beurre à vitesse moyenne jusqu'à consistance lisse. Ajouter graduellement le sucre en fouettant jusqu'à consistance crémeuse. Incorporer l'œuf et la vanille. Ajouter les ingrédients secs en fouettant à basse vitesse jusqu'à consistance parfaitement homogène.

4. À l'aide d'une petite cuillère à crème glacée, prélever 24 boules de pâte et les déposer sur les plaques à biscuits préparées. Aplatisir chaque boule à environ 1/4 po (7 mm) d'épaisseur avec le fond d'un verre.

5. Cuire au four pendant 10 minutes jusqu'à ce que les bords des biscuits soient prts, mais non fermes. (Pour découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce rond légèrement plus petit que les biscuits cuits.) Laisser refroidir parfaitement avant d'assembler en sandwichs.

6. Assemblage : Étaler environ 3 c. à soupe (45 ml) de crème glacée, par biscuit, sur le dos de 12 biscuits. Recouvrir chacun d'un autre biscuit en tournant et pressant jusqu'à ce que la crème glacée atteigne les bords. Emballer chaque sandwich de pellicule

1. Mettre le beurre dans une casserole de taille moyenne à fond épais et le faire fondre à feu doux. Ajouter la cassonade, le sirop de maïs, l'eau et le sel; remuer jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute. Porter à ébullition à feu mi-doux et laisser mijoter pendant 4 minutes.

2. Retirer du feu. Incorporer lentement la crème et la vanille. Garder au chaud dans le godet garde-au-chaud de la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC}.

Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :
Calories 238 (59 % provenant des lipides) • glucides 24 g
protéines 1 g • lipides 16 g • calcium 36 mg • fibres 0 g

Sauce au beurre d'arachides

Un accompagnement classique de la crème glacée au chocolat ou à la vanille. Facile à préparer en quelques minutes, cette sauce se conserve deux semaines au réfrigérateur. Il faudra la réchauffer au moment de l'emploi.

- 1/2 t. (125 ml) de beurre d'arachides crémeux
- 1/4 t. (60 ml) de sucre granulé
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop de maïs blanc
- 1/2 c. à thé (2 ml) d'extraît de vanille pur
- 1 pincée de sel de mer fin

1. Mettre le beurre d'arachides, le sucre granulé et le sirop de maïs dans une petite casserole et faire chauffer à feu moyen-doux en remuant à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que le tout soit parfaitement combiné et légèrement chaud. Incorporer la vanille et le sel. Ajouter 1 c. à soupe (15 ml) d'eau à la fois, tout en remuant le mélange, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

2. Garder au chaud dans le godet garde-au-chaud de la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC}.

Valeur nutritive d'une portion de 1 c. à soupe (15 ml) :
Calories 63 (53 % provenant des lipides) • glucides 5 g
protéines 2 g • lipides 4 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 3 mg
sodium 47 mg • calcium 22 mg • fibres 0 g

Biscuits pour sandwichs à la crème glacée

Ces biscuits ne se comparent en rien à ce qu'on achète à l'épicerie! Ils sont le compagnon parfait de toute crème glacée. La recette donne 24 biscuits ronds de 2 po (5 cm), donc assez pour douze sandwichs. Mais si

Enrobage de chocolat craquant

La touche finale parfaite d'une coupe ou d'un cornet de crème glacée! Cet enrobage peut être utilisé de deux façons : on peut soit le verser directement sur la crème glacée, puis le saupoudrer de garnitures sèches au choix avant qu'il durcisse, soit ajouter d'abord les garnitures (même liquides) sur la crème glacée, puis verser l'enrobage dessus de façon à enrober parfaitement le tout.

- 1/2 t (125 ml) de pépites de chocolat semi-sucré
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de noix de coco
- 1 pincée de sel de mer en flocons
- 1. Mettre les pépites de chocolat et l'huile dans un petit bol ou une tasse à mesurer les liquides en verre micro-ondable. Mettre dans le four à micro-ondes et chauffer à puissance 40 % pendant 3 minutes et 30 secondes; retirer et remuer. Si la consistance n'est pas lisse, remettre à chauffer au micro-ondes, à 40 %, par intervalles de 20 secondes.
- 2. Laisser refroidir pendant 15 à 20 minutes : le chocolat doit être amené à température ambiante, mais encore versable. Verser sur la crème glacée dans une coupe ou un cornet.
- 3. L'enrobage au chocolat se conservera deux semaines dans un contenant hermétique. Au moment de l'utiliser, il faudra le réchauffer au micro-ondes à puissance 40 % pour lui rendre sa consistance versable.

Valeur nutritive d'une portion de 1 c. à soupe (15 ml) :
Calories 95 (32 % provenant des lipides) • glucides 10 g
lipides 6 g • lipides saturés 4 g • cholestérol 0 mg
sodium 18 mg • calcium 20 mg • fibres 1 g

Sauce au caramel écossais

Cette sauce à base de cassonade brune est parfaite comme garniture chaude sur la crème glacée.

- 4 c. à soupe (60 ml ou 1/2 bâtonnet) de beurre non salé
- 1/2 t (125 ml) de cassonade brune, tassée
- 1/4 t (60 ml) de sirop de maïs blanc
- 1 c. à thé (5 ml) d'eau
- 1 pincée de sel
- 3/4 t. (175 ml) de crème épaisse
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

Quartiers d'ananas, cerises au marasquin et feuilles d'ananas comme garniture

- 1. Mettre l'ananas, le lait de coco, la crème de coco, le sucre, le jus et le zeste de lime dans le récipient d'un mélangeur et mélanger à grande vitesse pendant 1 minute environ jusqu'à consistance lisse.
- 2. Assembler la machine à crème glacée malle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Comme la préparation est faite à base de fruits congelés, il n'est pas nécessaire de la réfrigérer avant de l'utiliser. Battre pendant 10 minutes environ jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Tout en continuant à battre, ajouter le rhum et mélanger pendant environ 2 minutes jusqu'à parfaitement incorporé.
- 3. Servir dans des verres et garnir de quartiers d'ananas, de cerises au marasquin et de feuilles d'ananas.

Valeur nutritive d'une portion de 1 t. (250 ml) :
Calories 530 (22 % provenant des lipides) • glucides 90 g
lipides 13 g • lipides saturés 12 g • cholestérol 0 mg
sodium 25 mg • calcium 30 mg • fibres 4 g

Sirop simple

Un ingrédient essentiel pour la préparation des sorbets et des cocktails glacés. Le sirop simple se conserve deux semaines au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

- 1 t. (250 ml) de sucre granulé
- 1 t. (250 ml) d'eau

- 1. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole. Porter à ébullition à feu moyen, puis réduire le feu et laisser mijoter pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous.
- 2. Retirer du feu et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet avant l'emploi.

Valeur nutritive de 1 c. à soupe (15 ml) :
Calories 137 (48 % provenant des lipides) • glucides 17 g
lipides 2 g • lipides saturés 4 g • cholestérol 18 mg
sodium 78 mg • calcium 3 mg • fibres 1 g

1. Mettre les framboises décongelées dans le récipient d'un mélangeur et mélanger à grande vitesse jusqu'à ce que l'obtention d'une purée lisse. Passer la purée dans un tamis fin et jeter les pépins.
2. Incorporer le sirop simple et le sel à la purée à l'aide d'un fouet. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.
3. Assembler la machine à crème glacée moulée Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Barattier pendant 15 à 25 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, le sorbet n'est pas assez épais, le remettre dans le bol et le remettre à barattier jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes.
4. Distribuer le sorbet dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :
 Calories 140 (0 % provenant des lipides) • glucides 37 g
 protéines 0 g • lipides 0 g • cholestérol 0 mg
 sodium 14 mg • calcium 9 mg • fibres 2 g

Barbotine au melon d'eau

Le rafraîchissement parfait durant les canicules estivales!

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 5 portions de 1 t. [250 ml])

- 6 t. (1,5 L) de melon d'eau frais, en gros dés
- ¾ t. (175 ml) de sirop simple (recette page 17)
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de lime frais (environ 1 lime)

1. Mettre les dés de melon d'eau dans le récipient d'un mélangeur et mélanger à grande vitesse jusqu'à ce que l'obtention d'une purée lisse.

2. Incorporer le sirop simple et le jus de lime à la purée à l'aide d'un fouet. Couvrir et réfrigérer jusqu'au lendemain.
3. Assembler la machine à crème glacée moulée Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Barattier pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
4. Servir dans des gobelets, accompagné d'une paille ou d'une cuillère.

Valeur nutritive d'une portion de 1 t. (250 ml) :
 Calories 171 (1 % provenant des lipides) • glucides 18 g
 protéines 1 g • lipides 0 g • cholestérol 0 mg
 sodium 1 mg • calcium 15 mg • fibres 2 g

Pina colada

Une seule gorgée de cette boisson tropicale rafraîchissante et vous aurez l'impression d'être transporté au paradis.

Donne environ 4 tasses (1 L ou 4 portions de 1 t. [250 ml])

- 4 t. (1 L) de morceaux d'ananas congelés
- ¾ t. (160 ml) de lait de coco entier (ne pas utiliser le lait de coco léger)
- ½ t. (125 ml) de crème de coco
- ¼ t. (60 ml) de sucre granulé
- ½ Jus et zeste de 1 lime

1. Servir dans des gobelets, accompagné d'une paille ou d'une cuillère.

Valeur nutritive d'une portion de 1 t. (250 ml) :
 Calories 171 (1 % provenant des lipides) • glucides 18 g
 protéines 1 g • lipides 0 g • cholestérol 0 mg
 sodium 1 mg • calcium 15 mg • fibres 2 g

Frosé aux fraises

Impressionnez vos amis lors de votre prochain barbecue d'été avec ce savoureux cocktail.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 5 portions de 1 t. [250 ml])

- 16 lb (453 ml) environ 2 tasses, de fraises, équeurtées et coupées en deux
- 1 bouteille de 750 ml de vin rosé
- ½ t. (125 ml) de sirop simple (recette page 17)

1. Mettre les fraises dans le récipient d'un mélangeur et mélanger à grande vitesse jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Régler le mélangeur à basse vitesse et ajouter le vin rosé lentement par l'ouverture du couvercle, mélanger jusqu'à ce que bien combine, puis incorporer le sirop simple.

2. Couvrir et réfrigérer jusqu'au lendemain
3. Assembler la machine à crème glacée moulée Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Barattier pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
4. Servir dans des gobelets, accompagné d'une paille ou d'une cuillère.

Valeur nutritive d'une portion de 1 t. (250 ml) :
 Calories 117 (1 % provenant des lipides) • glucides 30 g
 protéines 1 g • lipides 0 g • cholestérol 0 mg
 sodium 2 mg • calcium 15 mg • fibres 1 g

- Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.
5. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant les amandes hachées.
 4. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant les amandes hachées.
 3. Servir nappée de notre enrobage au chocolat craquant ou arrosée d'un filet de sauce au chocolat.

Crème glacée à la noix de coco

et aux brisures d'amandes

sans produits laitiers

S'inspirant d'une barre de chocolat très populaire, cette crème glacée peut être enrobée d'une sauce au chocolat qui durcit au froid ou garnie de sirop au chocolat chaud, selon les goûts.

Donne environ 4 tasses (1 L ou 8 portions de ½ t. [125 ml])

2 boîtes de 1,3, oz (398 ml) de lait de coco entier

(ne pas utiliser le lait de coco léger)

¾ t. (175 ml) de sucre granulé

1 pincée de sel

¼ c. à thé (1 ml) d'extraît d'amande pur

¼ t. (60 ml) d'amandes grillées, finement hachées

Enrobage au chocolat craquant (page 18) ou

sauce au chocolat simple, pour servir

1. Préparer la base : Dans un bol de taille moyenne, à l'aide d'un fouet (ou d'un pied-mélangeur), mélanger le lait de coco, le sucre, le sel et l'extraît d'amande jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures, mais de préférence jusqu'au lendemain. Au moment d'utiliser cette préparation de base, la fouetter avant de la verser dans la machine.

2. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Mettre les amandes hachées dans l'un des contenants pour garnitures.

3. Allumer la machine et verser la préparation de base refroidie dans le bol isotherme. Baratter pendant 20 à 25 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

4. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant les amandes hachées.

5. Servir nappée de notre enrobage au chocolat craquant ou arrosée d'un filet de sauce au chocolat.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :
 Calories 231 (66 % provenant des lipides) • glucides 19 g
 protéines 2 g • lipides 18 g • lipides saturés 15 g • cholestérol 3 mg
 sodium 36 mg • calcium 10 mg • fibres 1 g

Sorbet à la mangue et à la lime

Le soleil des tropiques dans un bol — ou un cornet!

Donne environ 4 tasses (1 L ou 8 portions de ½ t. [125 ml])

3 mangues mûres, pelées et coupées en gros dés

(environ 4 t. [1 L] de dés)

¾ t. (175 ml) de sirop simple (recette page 17)

¼ t. (60 ml) de jus de lime frais (environ 2 limes)

1 pincée de sel

1. Mettre les dés de mangue dans le récipient d'un mélangeur et mélanger à grande vitesse jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.

2. Régler le mélangeur à basse vitesse et ajouter le sirop simple, le jus de lime et le sel par l'ouverture du couvercle. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.

3. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 15 à 25 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, le sorbet n'est pas assez épais, le remettre dans le bol et le remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. Le sorbet devrait avoir une texture lisse et crémeuse.

4. Distribuer le sorbet dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :

Calories 153 (3 % provenant des lipides) • glucides 39 g

protéines 1 g • lipides 1 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg

sodium 2 mg • calcium 21 mg • fibres 3 g

4 t. (1 L) de framboises congelées, décongelées

1 ¾ t. (375 ml) de sirop simple (recette page 17)

1 pincée de sel

Dairy-Free Dulce de Leche Ice Cream

4. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Valuer nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) : Calories 183 (28 % provenance des lipides) • glucides 31 g • lipides saturés 4 g • cholestérol 0 mg protéines 2 g • lipides 6 g • calcium 1 mg • fibres 1 g

Crème glace soyeuse au chocolat sans produits laitiers

Le tofu soyeux confère une consistance quasi-mousseuse à ce dessert, qui fera le bonheur des végétaliens.

Donne environ 4 tasses (1 l ou 8 portions de ½ t. [125 ml])

- 12 oz (340 g) de chocolat semi-sucré, haché
- ¾ t. (75 ml) de sucre granulé
- 1½ c. à thé (7 ml) d'extraît de vanille pur
- 1 t. (250 ml) de boisson de soya non sucrée
- 14 oz (396 g) de tofu soyeux, coupé en dés
- 1 pincée de sel

1. Mettre le chocolat, le sucre et la vanille dans le récipient d'un mélangeur.

2. Verser la boisson de soja dans une casserole et porter à ébullition à feu moyen. Retirer du feu et laisser refroidir quelques minutes, puis verser dans le récipient du mélangeur. Mélanger à basse vitesse.

Retirer le bouchon du couvercle du mélangeur et ajouter les dés de tofu au contenu pendant que le mélangeur tourne à grande vitesse. Une fois tout le tofu ajouté, ajouter le sel et mélanger à grande vitesse jusqu'à consistance homogène.

3. Réfrigérer cette préparation de base pendant au moins 2 heures, mais de préférence jusqu'au lendemain. Au moment de l'utiliser, la fouetter et la passer au tamis pour obtenir une préparation lisse.

4. Assembler la machine à crème glacée mûle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 20 à 25 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée mûle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 1 boîte de 1,25 oz (318 g) de lait de coco condensé sucré (retirer l'étiquette, mais ne pas ouvrir la boîte)
- 2½ t. (625 ml) de boisson d'avoine de style barista, divisée
- ¼ t. (60 ml) de sirop de maïs blanc
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- 1 c. à soupe (15 ml) d'extraît de vanille pur
- ¼ c. à thé (1 ml) de gomme xanthane

1. Préparer la confiture de lait : Placer la boîte de lait de coco, sans l'ouvrir, dans une grande casserole et recouvrir d'eau moins 2 po (5 cm) d'eau. Porter à ébullition à feu élevé. Baisser le feu, couvrir la casserole et laisser mijoter à feu doux pendant 3 heures en ajoutant régulièrement de l'eau chaude, au besoin, pour maintenir la boîte constamment submergée. Étendre le feu et laisser refroidir à la température ambiante avant de retirer la boîte de la casserole et de l'ouvrir. (Cette opération peut être réalisée jusqu'à 1 semaine d'avance.)

2. Préparer la base : Dans une petite casserole, mettre 1 t. (250 ml) de boisson d'avoine et la porter à ébullition (la chaleur activera la gomme xanthane). Vider la boisson d'avoine chaude dans le récipient d'un mélangeur et ajouter le reste de la boisson d'avoine, le sirop de maïs, le sel, la vanille, la gomme xanthane et la confiture de lait refroidie. Mélanger à grande vitesse pendant 40 à 50 secondes, jusqu'à consistance parfaitement lisse et homogène. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.

3. Assembler la machine à crème glacée mûle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée mûle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.

Yogourt glacé aux fraises et aux bananes

Savourez le goût exquis de la combinaison classique des fraises et des bananes dans ce yogourt glacé à la fois sucré et acidulé.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

1 banane mûre, pelée et coupée en rondelles

de 1 po (2,5 cm)

8 oz (227 g) de fraises fraîches équeutées (ou congelées et décongelées)

½ t. (125 ml) de lait entier

½ t. (125 ml) de crème épaisse

1 t. (250 ml) de sucre granulé

1 pincée de sel

½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur

3 t. (750 ml) de yogourt grec au lait entier

1.

Préparer la base : Dans le récipient d'un mélangeur, mettre la banane, les fraises, le lait, la crème épaisse,

le sucre, le sel et la vanille; mélanger à grande vitesse

jusqu'à consistance lisse. Vider dans un bol de taille

moyenne et incorporer le yogourt à l'aide d'un fouet.

Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet,

de préférence jusqu'au lendemain.

2.

Assembler la machine à crème glacée môle Mix It

inMC (agitateur fixé au couvercle et manette du dis-

tributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la

préparation de base dans le bol isotherme. Barattier

pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la

consistance désirée. Si la distribution, le yogourt

n'est pas assez épais, le remettre dans le bol et le

remettre à barattier jusqu'à l'obtention de la consis-

tance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques

minutes. Le yogourt glacé devrait avoir une texture

lisse et crémeuse.

3.

Distribuer le yogourt glacé dans des bols ou des

cornets individuels, en incorporant des garnitures,

si désiré.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :
Calories 209 (36 % provenant des lipides) • glucides 27 g
protéines 7 g • lipides 9 g • lipides saturés 5 g • cholestérol 30 mg
• sodium 50 mg • calcium 12 mg • fibres 1 g

Yogourt glacé aux cerises et à la vanille

Savourez la combinaison classique des cerises et de la vanille dans ce yogourt glacé amusant.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

12 oz (340 g) de cerises douces

dénoyautées congelées, décongelées

1 t. (250 ml) de lait entier

½ t. (125 ml) de sucre granulé

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

2 t. (500 ml) de yogourt grec au lait

entier à la vanille

1.

Préparer la base : Dans le récipient d'un mélangeur,

mettre les cerises, le lait, le sucre et la vanille;

mélanger à grande vitesse jusqu'à consistance lisse.

Vider dans un bol de taille moyenne et incorporer le

yogourt à l'aide d'un fouet. Couvrir et réfrigérer

jusqu'à refroidissement complet, de préférence

jusqu'au lendemain

2.

Assembler la machine à crème glacée môle Mix It

inMC (agitateur fixé au couvercle et manette

du distributeur vers le haut). Allumer la machine et

verser la préparation de base dans le bol isotherme.

Barattier pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention

de la consistance désirée. Si à la distribution,

le yogourt n'est pas assez épais, le remettre dans

le bol et le remettre à barattier jusqu'à l'obtention

de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles

de quelques minutes. Le yogourt glacé devrait avoir

une texture lisse et crémeuse.

3.

Distribuer le yogourt glacé dans des bols ou des

cornets individuels, en incorporant des garnitures,

si désiré.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :
Calories 84 (10 % provenant des lipides) • glucides 17 g
protéines 3 g • lipides 1 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 4 mg
• sodium 34 mg • calcium 95 mg • fibres 1 g

Crème glacée aux bananes et aux noix

Cuire les bananes intensifie la saveur en plus de créer un sirop sucré qui se mélange rapidement à la préparation de base.

Donne environ 6 tasses (1,5 L ou 12 portions de ½ t. [125 ml])

- | | |
|----|--|
| 3 | bananes très mûres |
| ¼ | t. (60 ml) de cassonade dorée, tassée |
| 1 | pincée de sel |
| 1 | t. (250 ml) de lait entier |
| ½ | t. (125 ml) de sucre granulé |
| 1 | pincée de sel |
| 2 | t. (500 ml) de crème épaisse |
| 1½ | c. à thé (7 ml) d'extraît de vanille pur |
| ½ | t. (125 ml) de noix de Grenoble finement hachées |
1. Mettre les bananes, la cassonade et le sel dans une poêle à frire de taille moyenne ou grande et cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient molles et caramélisées. (Surveiller la cuisson de près pour éviter que le sucre brûle.) Retirer du feu et laisser reposer pendant au plus 1 minute.

2. Préparer la base : Dans un bol à mélanger de grande taille, à l'aide d'un fouet, mélanger le lait, le sucre et le sel jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter une louche du mélange de lait aux bananes cuites et bien mélanger. Ajouter le mélange de bananes au reste du mélange de lait en racleant la poêle pour récupérer tout le sirop de sucre. Battre avec un fouet (ou réduire en purée à l'aide d'un pied-mélangeur pour obtenir une saveur plus riche et une consistance plus lisse). Incorporer la crème épaisse et l'extraît de vanille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.

3. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Mettre les noix de Grenoble finement hachées dans l'un des contenants pour garnitures. Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Battre pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

4. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant les noix de Grenoble finement hachées.

Crème glacée au café

Réveillez vos papilles avec cette crème glacée molle vive et gourmande.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

- | | |
|--------|--|
| 1 | t. (250 ml) de lait entier |
| ½ | t. (125 ml) de sucre granulé |
| ¼ | t. (60 ml) de cassonade dorée, tassée |
| 1 à 1½ | c. à soupe (15 à 25 ml) de café ou d'expresso instantané (au goût) |
| 1 | pincée de sel |
| 2 | t. (500 ml) de crème épaisse |
| 1 | c. à thé (5 ml) d'extraît de vanille pur |

1. Préparer la base : Dans un bol de taille moyenne, à l'aide d'un fouet, mélanger le lait, le sucre, la cassonade, le café instantané et le sel, jusqu'à ce que les sucres soient dissous. Incorporer la crème épaisse et l'extraît de vanille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain

2. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Battre pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à battre jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.

3. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.
- Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :
Calories 257 (67 % provenant des lipides) • glucides 19 g
protéines 3 g • lipides 19 g • lipides saturés 12 g
cholestérol 72 mg • sodium 44 mg • calcium 95 mg • fibres 0 g

Crème glacée au gâteau de fête

Une véritable célébration pour les papilles!

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

¼ t. (60 ml) de préparation pour gâteau jaune en boîte

1 t. (250 ml) de lait entier

¾ t. (175 ml) de sucre granulé

1 pincée de sel

2 t. (500 ml) de crème épaisse

1 c. à soupe (15 ml) d'extraît de vanille pur

½ t. (125 ml) de nonpareilles arc-en-ciel, et plus comme garniture

1. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C). Sautpoudrer la préparation pour gâteau sur une petite plaque à pâtisserie. Cuire pendant 15 minutes. Laisser refroidir parfaitement.

2. Dans un bol de taille moyenne, préparer la base :

à l'aide d'un fouet, mélanger le lait, le sucre, le sel et la préparation pour gâteau refroidie, jusqu'à ce que le sucre et la préparation pour gâteau soient dissous.

Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet.

de préférence jusqu'au lendemain.

3. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Mettre les nonpareilles dans l'un des contenants pour garnitures. Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Barattier pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à barattier jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.

et crémeuse.

3. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant les miettes de biscuits.

Calories 245 (66 % provenant des lipides) • glucides 18 g • protéines 9 g • lipides 18 g • lipides saturés 11 g • cholestérol 69 mg • sodium 51 mg • calcium 31 mg • fibres 0 g

Valleur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :

de biscuits.

désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait avoir une texture lisse

désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à barattier jusqu'à l'obtention de la consistance

30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance dans le bol isotherme. Barattier pendant 25 à

Allumer la machine et verser la préparation de base de biscuits dans l'un des contenants pour garnitures.

In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Mettre les miettes

de biscuits dans l'un des contenants pour garnitures.

la vanille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.

2. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Mettre les miettes

de biscuits dans l'un des contenants pour garnitures.

la vanille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.

3. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant les miettes de biscuits.

de biscuits.

Crème glacée bleue aux miettes de biscuits

Calories 275 (64 % provenant des lipides) • glucides 22 g • protéines 2 g • lipides 20 g • lipides saturés 11 g • cholestérol 75 mg • sodium 89 mg • calcium 31 mg • fibres 0 g

Valleur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :

cornets individuels, en incorporant les nonpareilles.

3. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

avoir une texture lisse et crémeuse.

de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait

Calories 265 (58 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 8 g • lipides 18 g • lipides saturés 6 g • cholestérol 17 mg

Valleur nutritive d'une portion :

sodium 150 mg • calcium 76 mg • fibres 2 g

si désiré.

avoir une texture lisse et crémeuse.

de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait

Calories 265 (58 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 8 g • lipides 18 g • lipides saturés 6 g • cholestérol 17 mg

si désiré.

avoir une texture lisse et crémeuse.

de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait

Calories 265 (58 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 8 g • lipides 18 g • lipides saturés 6 g • cholestérol 17 mg

si désiré.

avoir une texture lisse et crémeuse.

de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait

Calories 265 (58 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 8 g • lipides 18 g • lipides saturés 6 g • cholestérol 17 mg

si désiré.

avoir une texture lisse et crémeuse.

de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait

Calories 265 (58 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 8 g • lipides 18 g • lipides saturés 6 g • cholestérol 17 mg

si désiré.

avoir une texture lisse et crémeuse.

de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait

Calories 265 (58 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 8 g • lipides 18 g • lipides saturés 6 g • cholestérol 17 mg

si désiré.

avoir une texture lisse et crémeuse.

de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait

Calories 265 (58 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 8 g • lipides 18 g • lipides saturés 6 g • cholestérol 17 mg

si désiré.

avoir une texture lisse et crémeuse.

de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait

Calories 265 (58 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 8 g • lipides 18 g • lipides saturés 6 g • cholestérol 17 mg

si désiré.

avoir une texture lisse et crémeuse.

de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait

Calories 265 (58 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 8 g • lipides 18 g • lipides saturés 6 g • cholestérol 17 mg

si désiré.

avoir une texture lisse et crémeuse.

de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait

Calories 265 (58 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 8 g • lipides 18 g • lipides saturés 6 g • cholestérol 17 mg

- Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.

2. Assembler la machine à crème glacée malle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. La crème glacée malle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.

3. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Calories 178 (60 % provenant des lipides) • glucides 17 g • protéines 1 g • lipides 12 g • lipides saturés 8 g • cholestérol 46 mg • sodium 20 mg • calcium 43 mg • fibres 1 g
- Dans une casserole de taille moyenne, chauffer le lait à feu moyen-doux jusqu'à ébullition. Retirer du feu et ajouter les feuilles de menthe; laisser infuser pendant 20 à 30 minutes. Pour un goût de menthe doux, filtrer et jeter les feuilles de menthe après l'infusion. Pour un goût de menthe plus prononcé, battre le mélange de lait et de feuilles de menthe avec un pied-mélangeur.

2. Ajouter le sucre et le sel au mélange de lait et de menthe infusé. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce

1. Dans une casserole de taille moyenne, chauffer le lait à feu moyen-doux jusqu'à ébullition. Retirer du feu et ajouter les feuilles de menthe; laisser infuser pendant 20 à 30 minutes. Pour un goût de menthe doux, filtrer et jeter les feuilles de menthe après l'infusion. Pour un goût de menthe plus prononcé, battre le mélange de lait et de feuilles de menthe avec un pied-mélangeur.

1. c. à soupe (15 ml) d'extraît de vanille pur

2 t. (500 ml) de crème épaisse

1 pincée de sel

3/4 t. (175 ml) de sucre granulé

2 1/2 t. (625 ml) de feuilles de menthe fraîches, bien tassées

1 t. (250 ml) de lait entier

[125 ml]

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de 1/2 t. une saveur de menthe moins prononcée.

vous obtenez une crème glacée blanche et teinte pastel, mais si vous passez les feuilles au tamis, les feuilles de menthe infusées donnera une ravissante de menthe fraîche et d'un vert éclatant. Mélanger authentique et naturel, qu'elle tient de la grande quantité

Cette crème glacée se démarque par son parfum à la menthe

Crème glacée onctueuse à la menthe

- que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.

3. Assembler la machine à crème glacée malle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à baratter jusqu'à l'obtention de quelques minutes. La crème glacée malle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.

4. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Calories 247 (45 % provenant des lipides) • glucides 17 g • protéines 1 g • lipides 17 g • lipides saturés 8 g • cholestérol 66 mg • sodium 27 mg • calcium 43 mg • fibres 1 g
- Dans un bol de taille moyenne, préparer la base : à l'aide d'un fouet, mélanger le beurre d'arachides, la sucre et le sel, jusqu'à consistance lisse. Ajouter le lait et battre jusqu'à ce que le sucre doit dissous. Incorporer la crème à café et la vanille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet.

2. Assembler la machine à crème glacée malle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 20 à 25 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à baratter jusqu'à l'obtention

1. Dans un bol de taille moyenne, préparer la base : à l'aide d'un fouet, mélanger le beurre d'arachides, la sucre et le sel, jusqu'à consistance lisse. Ajouter le lait et battre jusqu'à ce que le sucre doit dissous. Incorporer la crème à café et la vanille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet.

1 c. à thé (5 ml) d'extraît de vanille pur

1 1/2 t. (375 ml) de crème à café

1 t. (250 ml) de lait entier

1 pincée de sel

3/4 t. (150 ml) de sucre granulé

1 t. (250 ml) de beurre d'arachides crémeux

[125 ml]

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de 1/2 t.

Crème glacée au beurre d'arachides

Crème glacée molle à la vanille

Cette crème glacée molle prend une toute autre allure quand on lui ajoute des bonbons décoratifs ou autres garnitures hachés à la fin du barattage.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

- 1 t (250 ml) de lait entier
- ¾ t (175 ml) de sucre granulé
- 1 pincée de sel
- 2 t (500 ml) de crème épaisse
- 1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille pur

- 2. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.

- 3. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :
Calories 222 (73 % provenant des lipides) • glucides 13 g • protéines 2 g • lipides 18 g • lipides saturés 11 g • cholestérol 69 mg • sodium 45 mg • calcium 61 mg • fibres 0 g

Crème glacée au chocolat simple

Un éternel favori, cette glace est toute simple à faire – le secret est d'avoir une préparation de base bien réfrigérée avant de la mettre à baratter!

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

- ¾ t (160 ml) de poudre de cacao non sucrée (de préférence traitée à l'alcali)
- ½ t (125 ml) de sucre granulé
- ¼ t (75 ml) de cassonade dorée, bien tassée

- 1 pincée de sel
- 1 t (250 ml) de lait entier
- 2 t (500 ml) de crème épaisse
- 1 c. à thè (5 ml) d'extrait de vanille pur

- 1. Dans un bol de taille moyenne, préparer la base :

à l'aide d'un fouet, mélanger le cacao, le sucre, la cassonade et le sel jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Ajouter le lait, la crème épaisse et la vanille; battre avec un fouet (ou un batteur à main) jusqu'à que le cacao, le sucre et la cassonade soient dissous. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.

- 2. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.

- 3. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion :
Calories 255 (62 % provenant des lipides) • glucides 23 g • protéines 3 g • lipides 18 g • lipides saturés 12 g • cholestérol 69 mg • sodium 33 mg • calcium 75 mg • fibres 3 g

Crème glacée aux fraises

Des fraises fraîches d'été donnent à cette glace un goût incomparable!

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

- 1½ t (375 ml) de fraises, équeutées et coupées en deux si elles sont grosses
- ¾ t (175 ml) de lait entier
- ½ t (125 ml) de sucre granulé
- 1 c. à thè (5 ml) d'extrait de vanille pur
- 1 pincée de sel
- 1¼ t (310 ml) de crème épaisse

- 1. Préparer la base : mettre les fraises, le lait, le sucre, jusqu'à consistance parfaitement lisse et homogène. Verser dans un bol et incorporer la crème épaisse.

Crèmes glacées

9	Crème glacée molle à la vanille
9	Crème glacée au chocolat simple
9	Crème glacée aux fraises
10	Crème glacée onctueuse à la menthe
10	Crème glacée au beurre d'arachides
11	Crème glacée au gâteau de fête
11	Crème glacée bleue aux miettes de biscuits
12	Crème glacée aux bananes et aux noix
12	Crème glacée au café

Yogourts glacés

13	Yogourt glacé aux fraises et aux bananes
13	Yogourt glacé aux cerises et à la vanille

Desserts glacés sans produits laitiers

14	Crème glacée au dulce de leche sans produits laitiers
14	Crème glacée soyeuse au chocolat sans produits laitiers
15	Crème glacée à la noix de coco et aux brisures d'amandes sans produits laitiers

Sorbets

15	Sorbet à la mangue et à la lime
15	Sorbet aux framboises

Boissons glacées

16	Barbotine au melon d'eau
16	Frosé aux fraises
16	Pina colada

Sauces et accompagnements

17	Sirop simple
17	Enrobage de chocolat craquant
17	Sauce au caramel écossais
18	Sauce au beurre d'arachides
18	Biscuits pour sandwichs à la crème glacée
19	Biscuits aux pépites de chocolat

desserts glacés au congélateur, transvasez-les dans un contenant hermétique. Conservez les contenants pour garnitures qui contiennent des garnitures dans un endroit frais et sec; videz-les si vous ne comptez pas les utiliser dans les quelques jours après qu'ils ont été remplis.

REMARQUE : La crème glacée molle durcira si elle est conservée au congélateur.

DÉPANNAGE

Problème : La crème glacée n'est pas prête à la fin de la période de barattage recommandée.	Solution: <ul style="list-style-type: none">• Vérifier la consistance de la préparation de base de la crème glacée au cours du barattage. Si la préparation est froide et épaisse, il pourrait être nécessaire de poursuivre le barattage pour obtenir la bonne consistance aux fins de distribution.• Si on n'arrive toujours pas à atteindre la bonne consistance, c'est probablement parce que le bol isotherme n'était pas gelé. Il est important que le bol soit mis au congélateur pendant 24 heures avant l'utilisation et que la température du congélateur soit de 0 °F (- 18 °C).• Il est possible que la préparation de base de la crème glacée n'était pas assez froide. Pour obtenir de bons résultats, il faut que la base soit parfaitement froide au préalable.• Prendre soin d'assembler les différentes composantes de la machine avant de sortir le bol isotherme du congélateur.
Problème : La crème glacée ne coule pas.	Solution: <ul style="list-style-type: none">• La consistance est clé pour que la crème glacée coule par le distributeur. Commencer à vérifier la consistance au moins 5 minutes avant la fin de la période de barattage.• La crème glacée trop épaisse ne pourra pas s'écouler par le distributeur. Dans un tel cas, il faudra la servir directement du bol isotherme.• Pour vérifier la consistance, faire un essai en versant de la crème glacée dans un bol une fois que la préparation de base de la crème glacée a commencé à épaissir. Si la préparation est trop molle ou liquide, la remettre dans le bol.• Quand la crème glacée a une bonne consistance, elle peut être distribuée dans des bols ou des cornets individuels jusqu'à ce que le bol isotherme soit vide.
Problème : Le moteur cale.	Solution: <ul style="list-style-type: none">• Il est possible que la crème glacée soit trop épaisse.• Éteindre la machine. Il faudra vider le bol, le laver et le recongeler avant de refaire de la crème glacée.
Problème : Les garnitures sèches ne s'écoulent pas.	Solution: <ul style="list-style-type: none">• Vérifier que la goulotte de distribution n'est pas bloquée par des garnitures.• S'assurer que les contenants pour garnitures sont parfaitement secs avant de les remplir. S'ils sont mouillés, la garniture qu'on y mettra risque de fondre et de s'agglutiner.• Vérifier que la goulotte de distribution est parfaitement sèche.• Il est possible que les garnitures soient trop grosses. Vérifier leur grosseur à l'aide du calibre.
Problème : L'agitateur ne tourne pas.	Solution: <ul style="list-style-type: none">• Vérifier qu'il n'y a pas de glace dans le bol isotherme.

DÉMONTAGE

1. Éteignez la machine (interrupteur à Arrêt) et débranchez-la.
2. Retirez le couvercle en poussant les deux languettes vers l'intérieur et en les levant. Détachez l'agitateur.
3. Sortez le bol isotherme de la machine, après avoir vérifié qu'il est bien vide.
4. Retirez la goulotte en la tirant vers vous.
5. Retirez le mécanisme distributeur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller, puis en le descendant.

NETTOYAGE

1. Démontez l'appareil en suivant les instructions ci-dessus.
2. **Bloc-moteur** : Essayez avec un chiffon humide, puis asséchez. N'immergez pas le bloc-moteur dans l'eau et n'utilisez pas de produits abrasifs dessus.
3. **Bol isotherme et couvercle** : Lavez à la main à l'eau chaude savonneuse et essuyez parfaitement. N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS ABRASIFS. NE LES METTEZ PAS AU LAVE-VAISSELLE.
4. **Distributeur de crème glacée** : Lavez parfaitement à la main à l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous d'éliminer tout résidu de crème glacée en nettoyant le distributeur en position d'ouverture (manette vers le bas) et de fermeture (manette vers le haut).
5. Agitateur, contenants pour garnitures, goulotte de distribution, godet garde-chaud et plateau d'égouttage : Lavez à la main à l'eau chaude savonneuse et essuyez parfaitement ou lavez dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

RANGEMENT

NE METTEZ PAS le bol isotherme au congélateur quand il est mouillé. **N'ENTREPOSEZ PAS** le couvercle, l'agitateur, le bloc-moteur, le plateau d'égouttage ou les contenants pour garnitures dans le congélateur. Vous pouvez entreposer le bol isotherme, debout, au congélateur pour qu'il soit prêt à utiliser à votre convenance; enveloppez-le alors dans un sac de plastique pour prévenir les brûlures par le froid. **NE CONSERVEZ PAS** les desserts glacés dans le bol isotherme dans le congélateur. Si vous désirez conserver des

GARNITURES SÈCHES

Voici quelques suggestions de garnitures sèches qui peuvent être incorporées aux desserts glacés. Elles sont vendus dans tous les bons magasins d'épicerie.

Friandises au chocolat miniatures

Mincigrains de chocolat

Confettis, vermicelles, nonpareilles

Fépîtes de caramel ou de sucre d'érable

Jujubes

Croquants d'amandes pralinées

Noix finement hachées

REMARQUE : Utilisez toujours le calibre pour mesurer la grosseur des garnitures. Les garnitures qui ne passent pas dans le calibre devront être hachées pour ne pas bloquer le contenant ou la goulotte.

GARNITURES LIQUIDES

Voici quelques suggestions de garnitures liquides dont vous pouvez utiliser pour garnir vos desserts glacés

Sirop au chocolat

Sauce au chocolat chaud

Sauce au caramel

Sauce aux fruits (fraises, framboises, bleuets ou autre)

Sauce au caramel écosais

- 14. Pieds de caoutchouc –** Pieds antidérapants qui assurent la stabilité de l'appareil pendant le fonctionnement.
- 15. Aide-mémoire amovible** (non montré)

ASSEMBLAGE

1. Posez les contenants pour garnitures sèches dans l'espace prévu au haut du côté gauche de la machine à crème glacée molle. Les deux contenants qui présentent un bord arrondi vont dans les espaces avant et arrière.
2. Posez le couvercle sur chacun des contenants.
3. Posez le distributeur de crème glacée en insérant l'ouverture ronde sous la partie supérieure de la machine, en alignant la manette sur le mot LOCK sur le côté de la machine, puis en tournant le distributeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en position. La manette doit être bien centrée sur l'avant de la machine.
4. Glissez la goulotte de distribution dans l'espace prévu sous les contenants pour garnitures, insérez-la bien à fond jusqu'à ce que vous la sentiez s'enclencher en position (la manette doit être à la verticale).
5. Posez le plateau d'égouttage sur la base de l'appareil sous le distributeur de crème glacée.
6. Mettez le godet sur la plaque chauffante si vous souhaitez utiliser des garnitures liquides chaudes.

MODE D'EMPLOI

1. Remplissez les contenants pour garnitures des garnitures sèches désirées (qui passent dans le calibreur). Ne mettez PAS de garnitures liquides dans les contenants pour garnitures.
2. Si vous souhaitez utiliser une garniture liquide, mettez-en au plus 4 oz dans le godet garde-au-chaud.
- REMARQUE :** Le godet sert uniquement à garder les garnitures liquides chaudes, non pas à les réchauffer.
3. Préparer la base de crème glacée selon les recettes de Cuisinat qui paraissent dans les pages suivantes. Ne remplissez pas le bol isotherme à plus de ½ pouce (1,25 cm) du haut, car les ingrédients prennent du volume pendant le processus de barattage. Pour

4. Poser l'agitateur en poussant sa partie base dans un récipient facile à transvider.
5. Sortez le bol isotherme du congélateur et retirez-le du sac de plastique, s'il y a lieu. Retirez le couvercle de la machine et mettez le bol à l'intérieur de la machine.
- REMARQUE :** Utilisez le bol sans tarder, car il commencera à décongeler rapidement une fois sorti du congélateur.
6. Posez le couvercle muni de l'agitateur sur la machine et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement.
7. Mettez le bouton de commande au réglage « Crème glacée » ou, si vous souhaitez également utiliser la plaque chauffante, au réglage « Crème glacée + garde-au-chaud » : l'agitateur commencera à tourner et, si vous avez réglé à « Crème glacée + garde-au-chaud », la plaque chauffante commencera à chauffer.
8. Versez la préparation de base de la crème glacée dans le bol isotherme par l'ouverture du couvercle.
9. La crème glacée molle peut être prête en une trentaine de minutes, selon la recette et la quantité que vous préparez. Réfrigérer la préparation de base réduira la durée de barattage.
- REMARQUE :** Pour obtenir une consistance optimale, il est recommandé de commencer à la vérifier au moins 5 minutes avant la fin de la période de barattage prévue. Si la crème glacée est devenue trop dure pour être distribuée par le distributeur, vous n'avez qu'à retirer le bol isotherme de la machine et qu'à servir la crème glacée en boules à partir du bol.
10. Tenez un cornet ou un bol, 1 po (2,5 cm) sous la goulotte, et tirez sur la manette du distributeur pour faire couler la crème glacée molle. Déplacez le cornet ou le bol en un mouvement circulaire pour que la crème glacée forme un tourbillon.
11. Ouvrez le contenant de la garniture désirée pour incorporer celle-ci à même la crème glacée en train de couler.
12. Lorsque le bol ou le cornet est plein, remettez la manette du distributeur pour couper la distribution.
- REMARQUES :** Au moment où vous descendez la manette, il est possible que du liquide coule du distributeur. Mettez

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. Couverture à fermeture facile avec

ouverture – Muni d'un dispositif de fermeture simplifié et d'une ouverture pour faciliter

l'ajout d'ingrédients; transparent, ce qui permet de surveiller le processus de réfrigération.

2. Agitateur – Mélange et aère la préparation dans le bol isotherme pour donner de la

crème glacée molle lisse.

3. Bol isotherme de 1,5 pinte – Bol à paroi double contenant un liquide réfrigérant qui assure une réfrigération rapide et uniforme

en plus de maintenir une température égale.

4. Conteneurs pour garnitures amovibles – Trois contenants pour différentes garnitures

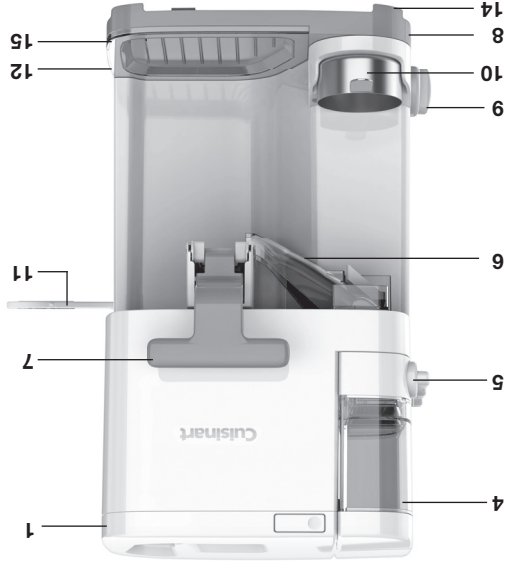
sèches, tels que bonbons décoratifs à gâteaux (vermicelles, nonpareilles, noix

hachées et plus. Les garnitures sèches peuvent être ajoutées à la crème glacée

pendant qu'on la distribue dans un bol ou un cornet ou au moment de la servir à la table.

5. Boutons de distribution des garnitures – Servent à ouvrir ou fermer les contenants pour

laisser passer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.



6. Goulotte de distribution

– Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches dans

la crème glacée. Amovible pour en faciliter le nettoyage.

7. Distributeur de crème glacée avec manette – Mécanisme qui permet de

distribuer la crème glacée molle. Il suffit de tirer la manette vers le bas pour faire s'écouler

la crème glacée. Amovible pour en faciliter le nettoyage.

8. Bloc-moteur – Robuste et puissant pour

barotter et distribuer la crème glacée.

9. Bouton de commande

10. Plaque chauffante et godet garde-chaud de 4 oz – Sert à garder les garnitures

liquides chaudes.

11. Porte-cornets – Support pour remplir et

ranger les cornets, tant les cornets gautrés que les cornets gautrés ordinaires.

12. Plateau d'égouttage amovible – Facile à

enlever pour le nettoyage.

13. Calibreur de garnitures – Sert à vérifier

la grosseur des garnitures. Les garnitures qui ne passent pas dans le calibre vont bloquer

le distributeur et la goulotte.

14. Goulotte de distribution

– Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.

15. Bouton de distribution des garnitures – Servent à ouvrir ou fermer les contenants pour

laisser passer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.

16. Goulotte de distribution

– Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.

17. Goulotte de distribution

– Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.

18. Goulotte de distribution

– Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.

19. Goulotte de distribution

– Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.

20. Goulotte de distribution

– Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.

21. Goulotte de distribution

– Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.

22. Goulotte de distribution

– Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.

23. Goulotte de distribution

– Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.

24. Goulotte de distribution

– Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.

25. Goulotte de distribution

– Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.

26. Goulotte de distribution

– Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.

27. Goulotte de distribution

– Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.

28. Goulotte de distribution

– Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.

29. Goulotte de distribution

– Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.

30. Goulotte de distribution

– Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

MISE EN GARDE

L'appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Toute opération d'entretien, autre que le nettoyage et l'entretien fait par l'utilisateur, doit être confiée à un représentant de service agréé.

- N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau.
- Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, ne démontez pas le bloc-moteur. **REMARQUE :** Le bloc-moteur ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur.
- Les réparations doivent seulement être faites par du personnel autorisé.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque du fabricant correspond à la tension du circuit sur lequel l'appareil est branché.
- N'utilisez jamais de poudres abrasives ou d'outils durs pour nettoyer l'appareil.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes2

Avant la première utilisation3

Préparation et congélation du bol3

Caractéristiques et avantages4

Assemblage5

Mode d'emploi5

Garnitures sèches6

Garnitures liquides6

Démontage6

Nettoyage6

Dépannage6

Troubleshooting7

Recette8

Garantie20

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez toutes les pièces afin d'éliminer la poussière et les résidus accumulés durant la fabrication et le transport. Essayez le bloc-moteur à l'aide d'un chiffon humide; ne l'immergez PAS dans l'eau. Lavez le couvercle, le bol isotherme, l'agitateur, les contenants pour garnitures, la goulotte de distribution des garnitures et le plateau d'égouttage à l'eau chaude savonneuse. N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs abrasifs ou d'outils durs sur les pièces pour le nettoyage.

PRÉPARATION ET CONGÉLATION DU BOL

Le bol isotherme doit être parfaitement gelé pour la confection de la crème glacée. Avant de le mettre au congélateur, lavez-le et essuyez-le soigneusement. Mettez-le au fond du congélateur, là où la température est la plus froide. **Assurez-vous de le mettre à la verticale, sur une surface plane pour que le liquide réfrigérant qu'il contient gèle uniformément.** Le temps que le liquide met à geler varie selon la température du congélateur; en général, cela prend au moins 24 heures. Pour vérifier que le liquide est bien gelé, secouez le bol; si aucun bruit ne se fait entendre, c'est que le liquide est gelé et donc, que le bol est prêt. Pour la commodité, vous pouvez conserver le bol au congélateur; ainsi, il sera prêt pour un usage immédiat à votre convenance. Si vous le faites, enveloppez le dans un sac de plastique afin de prévenir les brûlures par le froid.

Rappel : Le congélateur doit être réglé à -18 °C (0 °F) pour assurer la congélation adéquate de tous les aliments.

AIDE-MÉMOIRE

Vous trouverez sur le côté du plateau d'égouttage (pièce no 12 à la page 4), un plateau INFO qui présente un code QR vous donnant accès au livret d'instructions et de recettes en ligne, au cas où vous égareriez la version papier.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure personnelle. En voici quelques-unes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**

2. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou le bloc-moteur de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

3. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité sans surveillance ou instruction. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

4. Éteignez l'appareil (interrupteur à OFF) et débranchez-le lorsqu'il ne sert pas, avant de poser ou déposer des pièces et avant de le nettoyer. À cette fin, saisissez la fiche du cordon et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon.

5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et tout autre ustensile à l'écart de l'appareil en cours de fonctionnement afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez avec le fabricant pour le faire examiner, réparer ou régler au besoin.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.

8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.

10. Ne mettez jamais les mains ni des ustensiles dans le bol isotherme pendant que l'appareil fonctionne, sous peine de l'endommager ou de subir des blessures graves. **N'UTILISEZ JAMAIS D'OBJETS OU D'USTENSILES POINTUS DANS LE BOL, sous peine d'abîmer le revêtement intérieur. Vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois, mais seulement quand l'appareil est hors tension (OFF).**

11. L'appareil est conçu pour un usage domestique. Pour tout service autre que le nettoyage et l'entretenir, vous devez vous adresser au personnel autorisé par Cuisinart.

12. Ne mettez pas le bol isotherme sur des flammes, des réchauds ou la cuisinière. Ne l'exposez pas à une source de chaleur. Ne le lavez pas au lave-vaisselle, car cela risquerait de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

13. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.

14. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures associées aux risques d'enchevêtrement ou de chute que présente un cordon long.

Il est possible d'utiliser une rallonge électrique à condition de prendre certaines précautions. La rallonge doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil. Elle doit être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Machine à crème glacée molle Mix It In^{MC}

Série ICE-48C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.