

Please make sure to read the enclosed safety instructions prior to using your unit.



# NINJA<sup>™</sup> CREAMi<sup>®</sup> DELUXE

30+ Delicious Recipes + Charts



# Your guide to creating creamy delights.

Welcome to the Ninja® CREAMi® Deluxe inspiration guide. From here you're just a few pages away from recipes, tips, tricks, and helpful hints to give you everything you need to process your favorite ingredients into healthy or indulgent creamy delights. Now let's get processing.

For more exciting delicious recipes, scan this code or visit [recipes.ninjakitchen.ca](https://recipes.ninjakitchen.ca)



## Table of Contents

Getting to Know the Programs	2
Tips & Best Practices	4
Two Flavors, One Base	6
Cheers! Let's Make a Drink	8
Drinkable Leftovers	11
Ice Cream	12
Milkshake	26
Sorbet	30
Frozen Yogurt	35
Lite Ice Cream	36
Slushi	38
Frozen Drink	44
Creamiccino™	50
Italian Ice	56
Gelato (Step-It-Up Recipe)	62
No-Prep Inspiration Chart	66
Create Your Own Creamiccino Chart	68
Create Your Own Italian Ice Chart	70
Create Your Own Slushi Chart	72



30



44



50

# This is NOT a blender.



Do **NOT** process a solid block of ice or ice cubes.



Do **NOT** make a smoothie or process hard, loose ingredients.



Fruit must be crushed to release its juice or combined with other ingredients and frozen before processing.



**INSTALL LIGHT** Light will illuminate when unit is not fully assembled for use. If light is blinking, ensure the bowl is properly installed. If light is solid, check that the paddle is installed.

**COUNTDOWN TIMER** Counts down remaining program time in minutes.

**NOTE:** Time may vary based on temperature of base.

**FINISH LIGHT** When countdown timer reaches zero, light will illuminate and the outer bowl can be removed from the unit.

**PROCESSING MODE** Press the processing mode prior to selecting a program. To process the whole Deluxe Pint, press FULL. To process just the top half, press TOP. To process the remaining half of the Deluxe Pint, press BOTTOM.

**NOTE:** For DRINKABLE, only the FULL processing mode is available.

**ONE-TOUCH PROGRAMS** Each One-Touch Program is intelligently designed to whip up delicious creations. Programs vary in length and speed depending on the optimal settings to get perfectly creamy results for that type of recipe.

**NOTE:** To cancel an active program, press the dial again.

# Get to know the One-Touch Programs

SCOOPABLE					
ICE CREAM	LITE ICE CREAM	SORBET	GELATO	FROZEN YOGURT	CREAMI* ITALIAN ICE
<p>Designed for traditionally indulgent recipes. Great for turning dairy and dairy-alternative recipes into thick, creamy, and scoopable ice creams.</p> <p><b>RECIPE</b> Vanilla Ice Cream with Chocolate Chips <i>page 12</i></p>	<p>Designed for health-conscious consumers to make ice creams that are low in sugar or fat or use sugar substitutes. Choose when processing keto, paleo, or vegan recipes.</p> <p><b>RECIPE</b> Lite Mint Cookies &amp; Cream Ice Cream <i>page 36</i></p>	<p>Transform fruit-based recipes with high water and sugar content into creamy delights.</p> <p><b>RECIPE</b> One-Ingredient Canned Fruit Sorbet <i>page 30</i></p>	<p>Creates custard bases for Italian-style ice cream.</p> <p><b>RECIPE</b> Vanilla Bean Gelato <i>page 62</i></p>	<p>Easily transform your favorite store-bought yogurts into healthy, creamy frozen treats with the touch of a button.</p> <p><b>RECIPE</b> Strawberry Frozen Yogurt <i>page 35</i></p>	<p>Designed to transform water and your favorite fruity flavors into refreshing scoops of Italian ice.</p> <p><b>RECIPE</b> Lemonade Italian Ice <i>page 56</i></p>
DRINKABLE					
CREAMICCINO™		FROZEN DRINK	SLUSHI		MILKSHAKE
<p>Create coffeehouse-quality frozen coffee drinks with your preferred coffee and sugar, along with any creamer, milk, or milk alternative you desire.</p> <p><b>RECIPE</b> Creamiccino <i>page 50</i></p>		<p>Make thicker, smoother, slower-melting frozen beverages that go beyond resort-style quality.</p> <p><b>RECIPE</b> Piña Colada <i>page 48</i></p>	<p>Recreate a favorite childhood treat by turning water and powdered drink mixes or syrups into silky-smooth, sippable slushies.</p> <p><b>RECIPE</b> Fruit Punch Slushi <i>page 38</i></p>		<p>Designed to create quick and thick milkshakes. Simply combine your favorite ice cream (store-bought or homemade), milk, and mix-ins.</p> <p><b>RECIPE</b> Thick Chocolate Milkshake <i>page 26</i></p> <p><b>Make today! No freezing required.</b></p>
MIX-IN			RE-SPIN		
<p>Designed to fold in pieces of candies, cookies, nuts, cereal, or frozen fruit to customize your treat.</p> <p><b>RECIPE</b> Mix-in &amp; Flavor Inspiration <i>pages 16-19</i></p>			<p>Designed to ensure a smooth texture after running one of the preset programs. RE-SPIN is often needed when the base is very cold and the texture is crumbly rather than creamy. However, do not use when adding mix-ins.</p>		



# Freeze, then Creamify in minutes



## Adjust your freezer's temp

For best results, set your freezer between 9°F (-13°C) and -7°F (-22°C). The CREAMi® Deluxe is designed to process bases within this range.

(If your freezer temperature is within this range, your Deluxe Pint should reach the appropriate temperature).

**NOTE:** For optimal processing and texture, we recommend storing your frozen drinkable bases near the front door of your freezer. This location can also help to prevent icy sides.



## Place the Deluxe Pint on a level surface

For best results, do not process a base if ingredients have been frozen at an angle or scooped out of and then refrozen unevenly.

(If frozen unevenly: melt, whisk, and then re-freeze the ingredients on a level surface).



## Upright freezers work best

We recommend not using a chest freezer as they tend to reach extremely cold temperatures.



## Freeze for 24 hours

While the Deluxe Pint may be frozen, it needs to reach an even colder temperature before it can be processed.



## Frozen treats on demand

Make the most of your time by prepping several CREAMi Deluxe Pints at once. Keep these Deluxe Pints in your freezer to Creamify on demand whenever the craving strikes.

# Tips for the creamiest results

## Pre-frozen ingredients taste sweeter

Worried your base mixture might be too sweet? Don't worry, it won't taste as sweet after you freeze and process it into a frozen treat.

## What to do about leftovers

### For SCOOPABLES

Didn't finish your Deluxe Pint? Flatten the top of your frozen treat with a spoon or spatula before refreezing. If the treat is hard after re-freezing, process it again on the **program you used to make it**. If it's soft, just scoop and enjoy it.

**NOTE:** If your treat contains mix-ins, processing again will further crush your mix-ins and create a new flavor.

**TIP:** Instead of processing a full Deluxe Pint, process half using the TOP setting, then save the rest for later.

### For DRINKABLES

When re-processing DRINKABLE outputs—Creamiccino™, Slushi, Frozen Drink, Milkshake—ensure you are adding a pour-in liquid to the top of the frozen base prior to re-processing.

**NOTE:** For DRINKABLE, only the FULL processing mode is available.

## Making an ice bath

For recipes that require cooking the base, we recommend using an ice bath to quickly cool the base prior to freezing. To prepare an ice bath, fill a large bowl with ice and water. Then place your Deluxe Pint in the ice water. Once your base has cooled below 40°F (5°C), place the Deluxe Pint in the freezer.







## Adding mix-ins to a half-pint

It's easy to add mix-ins to half of the Deluxe Pint without mixing them into the other half. After you process your half-pint, follow the instructions below to add your favorite mix-ins.



1 1/2-inch  
wide hole

After processing the TOP, with a spoon, create a 1 1/2-inch (4 cm) wide hole that reaches halfway down the Deluxe Pint.



Add your mix-ins to the hole.



Press TOP and MIX-IN. To add mix-ins to the remainder of the Deluxe Pint, follow these instructions for BOTTOM.

**NOTE:** See page 16 for Mix-In Inspiration Chart.



## Two flavors, one base

You can use the same base to make two separate mix-in flavors, such as cookies and cream for the top portion and chocolate chip for the bottom portion. Follow the instructions below to add two different mix-ins to the same base.



### Processing a scoopable half-pint



Press TOP, then use the dial to select ICE CREAM.



With a spoon, create a 1 1/2-inch (4 cm) wide hole that reaches halfway down the Deluxe Pint. Add chocolate sandwich cookies pieces to the hole and press TOP and MIX-IN.



When processing is complete, scoop out the processed portion, then serve immediately.

To process the bottom half of the Deluxe Pint, press BOTTOM, then run the same program used for the top half.



With a spoon, create a 1 1/2-inch (4 cm) wide hole that reaches the bottom of the Deluxe Pint. Add chocolate chips to the hole in the Deluxe Pint and press BOTTOM and MIX-IN.



When processing is complete, scoop out the ice cream and serve immediately.



# Cheers! Let's make a drink.

24 HOUR  
FREEZE



## Step 1: Freeze

For drinkable programs, fill the base to the DRINKABLE FREEZE FILL line on the Deluxe Pint and freeze for 24 hours.

For best results when making base recipes that use powdered mixes, we recommend heating your liquid. Stir until the powder is fully dissolved, then chill and freeze.

See page 21 to make a fruit punch slushi.



## Step 2: Pour-In

For drinkable programs, **liquid must be added to the Deluxe Pint before processing** to ensure the perfect sippable texture.

After removing your base from the freezer, **add your desired pour-in until it reaches the DRINKABLE POUR-IN line**, then process on the respective drinkable program.



## Step 3: Process

After adding your pour-in, it's now time to process. If your base is very cold, it may need to be processed a few times to reach your perfect texture. For thinner frozen drinks, we recommend letting the base warm up for a few minutes before processing.

If you prefer a thinner frozen drink after processing, simply add 2-4 additional tablespoons of your desired pour-in, then select RE-SPIN.



# General ingredient substitutes

Dairy-free? Vegan? Low carb? You can still make delicious treats that fit your lifestyle. For the best results, be sure to follow the instructions, carefully measure, and use the tips below when making any substitutions.



## Dairy Substitutes

**Milk** → **Unsweetened** oat milk

**Heavy cream** → **Unsweetened** coconut cream

**Cream cheese** → Vegan cream cheese

**Yogurt** → Vegan yogurt

**NOTE:** Make sure to use unsweetened substitutes and to whisk coconut cream by itself as the first step.



## Sugar Substitute

For recipe specific substitutes, refer to the recipes in the following pages.

**Light corn syrup** → Raw agave nectar

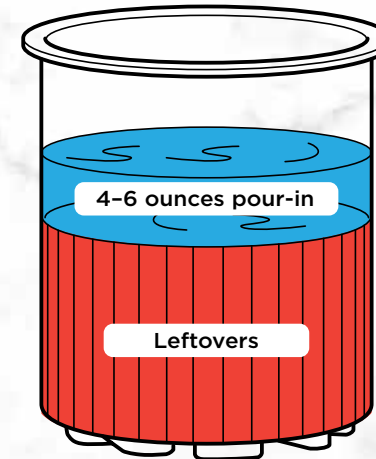
**NOTE:** If using sugar substitutes, use the **LITE ICE CREAM** program to process.



# Have drinkable leftovers? No problem.

Didn't finish your Frozen Drink, Slushi, or Creamiccino™? No problem. Place the Deluxe Pint back into the freezer. To process your leftovers, add 1/2-3/4 cup (4-6 ounces) of your desired pour-in, then press FULL and choose the program that matches your base.

## RE-PROCESS



Add desired pour-in for:  
**Frozen Drink Slushi & Creamiccino**

**NOTE:** For pour-in options when following drinkable recipes, see the "For processing" section of the ingredients list.

**NOTE:** Do not use the RE-SPIN program with leftovers.



# Vanilla Ice Cream with Chocolate Chips

PREP: 5-10 MINUTES | FREEZE TIME: 24 HOURS | MAKES: 6 SERVINGS | BEST WITHIN: 2 WEEKS

## INGREDIENTS

- 1 1/2 tablespoons (3/4 ounce) cream cheese
- 1/2 cup granulated sugar
- 1 1/2 teaspoons vanilla extract
- 1 cup + 2 tablespoons heavy cream
- 1 1/2 cups whole milk
- 1/3 cup mini chocolate chips, for mix-in

**MAKE IT LITE** Use 3/4 teaspoon stevia and 3 3/4 tablespoons raw agave nectar for granulated sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

## TOOLS NEEDED



- Large bowl
- Whisk
- Rubber spatula



We recommend using PHILADELPHIA® Cream Cheese

**MAKE IT DAIRY-FREE** Use vegan cream cheese for cream cheese, **unsweetened** coconut cream for heavy cream, and **unsweetened** oat milk for whole milk. Whisk the coconut cream until smooth, then add the remaining ingredients.

## DIRECTIONS



In a large, microwave-safe bowl, microwave the cream cheese for 10 seconds. Add the sugar and vanilla extract and with a whisk or rubber spatula, combine until the mixture looks like frosting, about 60 seconds.



Slowly mix in the heavy cream and milk until fully combined and sugar is dissolved.



Pour base into an empty CREAMi® Deluxe Pint to the SCOOPABLE MAX FILL line. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.



Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.

**NOTE:** If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select the same processing mode, then RE-SPIN to process the mixture a little more if not adding mix-ins.



### PROCESSING MODE



### ICE CREAM CRÈME GLACÉE

Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select ICE CREAM.



With a spoon, create a 1 1/2-inch (4 cm) wide hole that reaches the bottom of the processed portion of the Deluxe Pint.

Add chocolate chips to the hole in the Deluxe Pint and process again using the same processing mode and MIX-IN program.



When processing is complete, remove ice cream from Deluxe Pint and serve immediately.

### TIP

Since the MIX-IN program does not break down harder ingredients, we recommend using mini chocolate chips for the perfectly sized chunks.

# Rocky Road & Double Cookie Ice Cream

PREP: 10-15 MINUTES | FREEZE TIME: 24 HOURS | MAKES: 6 SERVINGS | BEST WITHIN: 2 WEEKS

## INGREDIENTS

- 1 1/2 tablespoons (3/4 ounce) cream cheese
- 3 tablespoons cocoa powder
- 1/2 cup granulated sugar
- 1 1/2 teaspoons vanilla extract
- 1 cup + 2 tablespoons heavy cream
- 1 1/2 cups whole milk

## TOOLS NEEDED

- Large bowl
- Whisk
- Rubber spatula



We recommend using  
PHILADELPHIA®  
Cream Cheese

### Top Half | Double Cookie

- 2 chocolate sandwich cookies, quartered, for mix-in
- 2 tablespoons cookie dough pieces, for mix-in

### Bottom Half | Rocky Road

- 2 tablespoons mini chocolate chips, for mix-in
- 2 tablespoons chopped peanuts, for mix-in
- 2 tablespoons mini marshmallows, for mix-in

## DIRECTIONS



In a large microwave-safe bowl, add cream cheese and microwave for 10 seconds. Add cocoa powder, sugar, and vanilla extract. With a whisk or rubber spatula, combine until the mixture looks like frosting, about 60 seconds.



Slowly mix in heavy cream and milk until fully combined and sugar is dissolved.



Pour base into an empty CREAMi® Deluxe Pint to the SCOOPABLE MAX FILL line. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.



Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.

**NOTE:** If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select the same processing mode, then RE-SPIN to process the mixture a little more if not adding mix-ins.



Press TOP, then use the dial to select ICE CREAM. With a spoon, create a 1 1/2-inch (4 cm) wide hole that reaches halfway down the Deluxe Pint. Add chocolate sandwich cookies and cookie dough pieces to the hole and press TOP and MIX-IN.



When processing is complete, scoop out the rocky road ice cream and serve immediately.

To process the bottom half of the Deluxe Pint, **press BOTTOM, then select ICE CREAM.**



With a spoon, create a 1 1/2-inch (4 cm) wide hole that reaches the bottom of the Deluxe Pint. Add chocolate chips, peanuts, and marshmallows to the hole in the Deluxe Pint and press BOTTOM and MIX-IN.



When processing is complete, scoop out the ice cream and serve immediately.

NINJA  
TEST  
KITCHEN  
FAVORITE



# Mix-ins 101

Mix in chocolate, nuts, candy, fruit, and more to elevate any treat with bursts of flavor.



## Hard mix-ins will remain intact.

Mix-ins like chocolate, candy, and nuts will not be broken down during the MIX-IN program. We recommend using mini chocolate chips and candies or pre-chopped ingredients.



## Soft mix-ins will get broken down.

Mix-ins like cereal, cookies, and frozen fruit will end up smaller after the MIX-IN program. We recommend using bigger pieces of soft ingredients.



**FOR ICE CREAMS, GELATO & FROZEN YOGURT ONLY**

## We don't recommend fresh fruit, sauces, and spreads as mix-ins.

Adding fresh fruit, fudge, and caramel sauces will water down your treat. Chocolate hazelnut spread and nut butters also do not mix well. We recommend using frozen fruit or chocolate/caramel shell toppings.

# Follow these steps for Ice Creams, Gelato, and Frozen Yogurt.



## 1. Make a base

Start by making any base in this inspiration guide, including dairy-free and lite bases.

## 2. Substitute extract, if desired

To make even more flavors, substitute vanilla extract with 1 teaspoon of fruit, herb, or nut extract.



## 2. Freeze

Cover with lid and freeze for 24 hours.

Keep several prepped Deluxe Pints in your freezer to Creamify on demand.

### PROCESSING MODE



TOP HAUT



FULL PLEIN



BOTTOM BAS



## 3. Process

Press TOP, BOTTOM, or FULL, then use the dial to select the program that matches your base:

ICE CREAM • LITE ICE CREAM  
GELATO • FROZEN YOGURT

Press the dial to begin processing.

## 4. Add mix-ins

With a spoon, create a 1 1/2-inch (4 cm) wide hole that reaches the bottom of the processed portion of the Deluxe Pint. Add your mix-ins to the hole.



## 5. Process

Select the same processing mode, then press the MIX-IN program.

Don't want to wait? Scoop in some store-bought ice cream into the CREAMi® Deluxe Pint and skip to step 4.



# Ice cream inspirations for a full Deluxe Pint



**Chocolate Chip Cookie Dough**

**Base:** Vanilla  
**Extract:** Vanilla, as per recipe  
**Mix-in:** 1/4 cup edible frozen cookie dough chunks, 2 tbsp mini chocolate chips



**Rocky Road**

**Base:** Chocolate  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 3 tbsp almonds (chopped), 3 tbsp mini chocolate chips, 2 tbsp marshmallow topping



**Cookies & Cream**

**Base:** Vanilla  
**Extract:** Vanilla, as per recipe  
**Mix-in:** 5 chocolate sandwich cookies (broken)



**Mint Chocolate Chip**

**Base:** Vanilla (leave out vanilla extract)  
**Extract:** 1 1/2 tsp mint extract (green food coloring, optional)  
**Mix-in:** 1/3 cup mini chocolate chips



**Maple Walnut**

**Base:** Vanilla (leave out vanilla extract)  
**Extract:** 1 1/2 tsp maple extract  
**Mix-in:** 1/3 cup walnuts (chopped)



**Death by Chocolate**

**Base:** Chocolate  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 3 tbsp mini chocolate chips, 3 tbsp brownie chunks

**Pistachio**

**Base:** Vanilla (leave out vanilla extract)  
**Extract:** 1 1/2 tsp almond extract (green food coloring, optional)  
**Mix-in:** 1/3 cup pistachios (shells removed, chopped)

**Sweet & Salty Snack Mix**

**Base:** Vanilla  
**Extract:** Vanilla, as per recipe  
**Mix-in:** 2 tbsp mini pretzels, 2 tbsp potato chips (broken), 2 tbsp chocolate candies (broken)

**Sundae Cone**

**Base:** Vanilla  
**Extract:** Vanilla, as per recipe  
**Mix-in:** 2 tbsp chocolate shell topping, 3 tbsp peanuts (chopped), 3 tbsp sugar cone pieces

**Root Beer Float**

**Base:** Vanilla (leave out vanilla extract)  
**Extract:** 1 1/2 tsp root beer extract  
**Mix-in:** N/A

**Peppermint Stick**

**Base:** Vanilla (leave out vanilla extract)  
**Extract:** 1 1/2 tsp peppermint extract (red food coloring, optional)  
**Mix-in:** 1/3 cup candy cane pieces

**Coconut Chocolate Almond Bar**

**Base:** Vanilla (leave out vanilla extract)  
**Extract:** 1 1/2 tsp coconut extract  
**Mix-in:** 1/3 cup almonds (chopped), 2 tbsp chocolate shell syrup

**Raspberry Chip**

**Base:** Vanilla (leave out vanilla extract)  
**Extract:** 1 1/2 tsp raspberry extract  
**Mix-in:** 1/3 cup mini chocolate chips

**Rum Raisin**

**Base:** Vanilla (leave out vanilla extract)  
**Extract:** 1 1/2 tsp rum extract  
**Mix-in:** 1/3 cup raisins (soaked in hot water)

**Caramel Chocolate Nut Cluster**

**Base:** Vanilla  
**Extract:** Vanilla, as per recipe  
**Mix-in:** 1/3 cup chocolate covered caramel candy (broken), 2 tbsp cashews (chopped)

**Chocolate Toffee Crunch**

**Base:** Chocolate  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 1/3 cup chocolate toffee bar (broken)

**S'mores**

**Base:** Chocolate  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 4 tbsp graham cracker pieces, 2 tbsp marshmallow topping

**Chocolate Peanut Butter Cup**

**Base:** Chocolate  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 1/3 cup mini peanut butter cups (broken)



# Strawberry Ice Cream

Ice Cream

EASY RECIPE

**PREP:** 15 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 6 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

2 1/4 cups fresh ripe strawberries, trimmed, cut in quarters  
3/4 cup granulated sugar  
1 1/2 teaspoons light corn syrup  
1 1/2 teaspoons lemon juice  
1 1/2 cups heavy cream

**MAKE IT DAIRY-FREE** Use **unsweetened** coconut cream for heavy cream. Whisk the coconut cream until smooth, then add the remaining ingredients.

**MAKE IT LITE** Use 1/4 cup + 2 tablespoons **stevia cane sugar blend** for granulated sugar and 1 1/2 teaspoons raw agave nectar for light corn syrup. Process on the LITE ICE CREAM program.

## TOOLS NEEDED



Large bowl  
Fork

**TIP** We recommend mixing in mini white chocolate chips or frozen strawberry slices to make this ice cream even sweeter.

**TIP** Make black raspberry ice cream by substituting 1 cup + 2 tablespoons fresh raspberries and 1 cup + 2 tablespoons fresh blackberries for strawberries.

## DIRECTIONS

1. In a large bowl, add strawberries, sugar, corn syrup, and lemon juice. Using a fork, mash strawberries. Allow mixture to sit for 10 minutes, stirring repeatedly.
2. Add heavy cream and mix until well combined.
3. Pour base into an empty CREAMi® Deluxe Pint to the SCOOPABLE MAX FILL line. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
4. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
5. Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select ICE CREAM
6. When processing is complete, add mix-ins or remove ice cream from Deluxe Pint and serve.

**NOTE:** If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select the same processing mode, then RE-SPIN to process the mixture a little more if not adding mix-ins.

# Fruity Cereal Ice Cream



Ice Cream

EASY RECIPE

**PREP:** 20–35 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 6 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

2 cups (16 ounces) whole milk  
2 1/4 cups fruity cereal, divided  
1 1/2 tablespoons (3/4 ounce) cream cheese  
1/2 cup granulated sugar  
1 1/2 teaspoons vanilla extract  
1 cup + 2 tablespoons heavy cream

**MAKE IT LITE** Use 3/4 teaspoon stevia and 3 3/4 tablespoons raw agave nectar for granulated sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

**MAKE IT DAIRY-FREE** Use **unsweetened** oat milk for whole milk, **vegan cream cheese** for cream cheese, and **unsweetened** coconut cream for heavy cream. Whisk the coconut cream until smooth, then add the remaining ingredients.

## TOOLS NEEDED



2 large bowls  
Whisk  
Rubber spatula  
Fine-mesh strainer



We recommend using PHILADELPHIA® Cream Cheese

## DIRECTIONS

1. Place milk and 1 1/2 cups fruity cereal in a large bowl. Allow mixture to sit for 15–30 minutes, stirring regularly to infuse fruity flavor in the milk.
2. Place cream cheese in a second large microwave safe bowl and microwave for 10 seconds. Add the sugar and vanilla extract, then use a whisk or rubber spatula to combine until the mixture looks like frosting, about 60 seconds.
3. After 15–30 minutes, pour the milk and cereal through a fine-mesh strainer into the bowl containing the sugar mixture. Press on the cereal with a spoon to release more milk, then discard the cereal. Add heavy cream and mix until well combined.
4. Pour base into an empty CREAMi® Deluxe Pint to the SCOOPABLE MAX FILL line. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
5. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
6. Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select ICE CREAM.
7. Use a spoon to create a 1 1/2-inch (4 cm) wide hole that reaches the bottom of the Deluxe Pint. Add remaining 3/4 cup fruity cereal to the hole and process again using the MIX-IN program.
8. When processing is complete, remove ice cream from Deluxe Pint and serve immediately.

# Dairy-Free Coconut Vanilla Ice Cream



Ice Cream

EASY RECIPE

**PREP:** 5–10 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 6 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

1 1/2 cans (21 ounces) full-fat **unsweetened** coconut milk  
1 cup granulated sugar  
1 1/2 teaspoons vanilla extract

**MAKE IT LITE** Use 1/4 cup + 2 tablespoons **stevia cane sugar blend** for granulated sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

## TOOLS NEEDED



Large bowl  
Whisk

TIP

Create new flavors by adding 3 tablespoons cocoa powder for a chocolate coconut ice cream, adding 3 tablespoons instant coffee for a coffee coconut ice cream, or substituting lemon extract for vanilla extract for a lemon coconut ice cream.

TIP

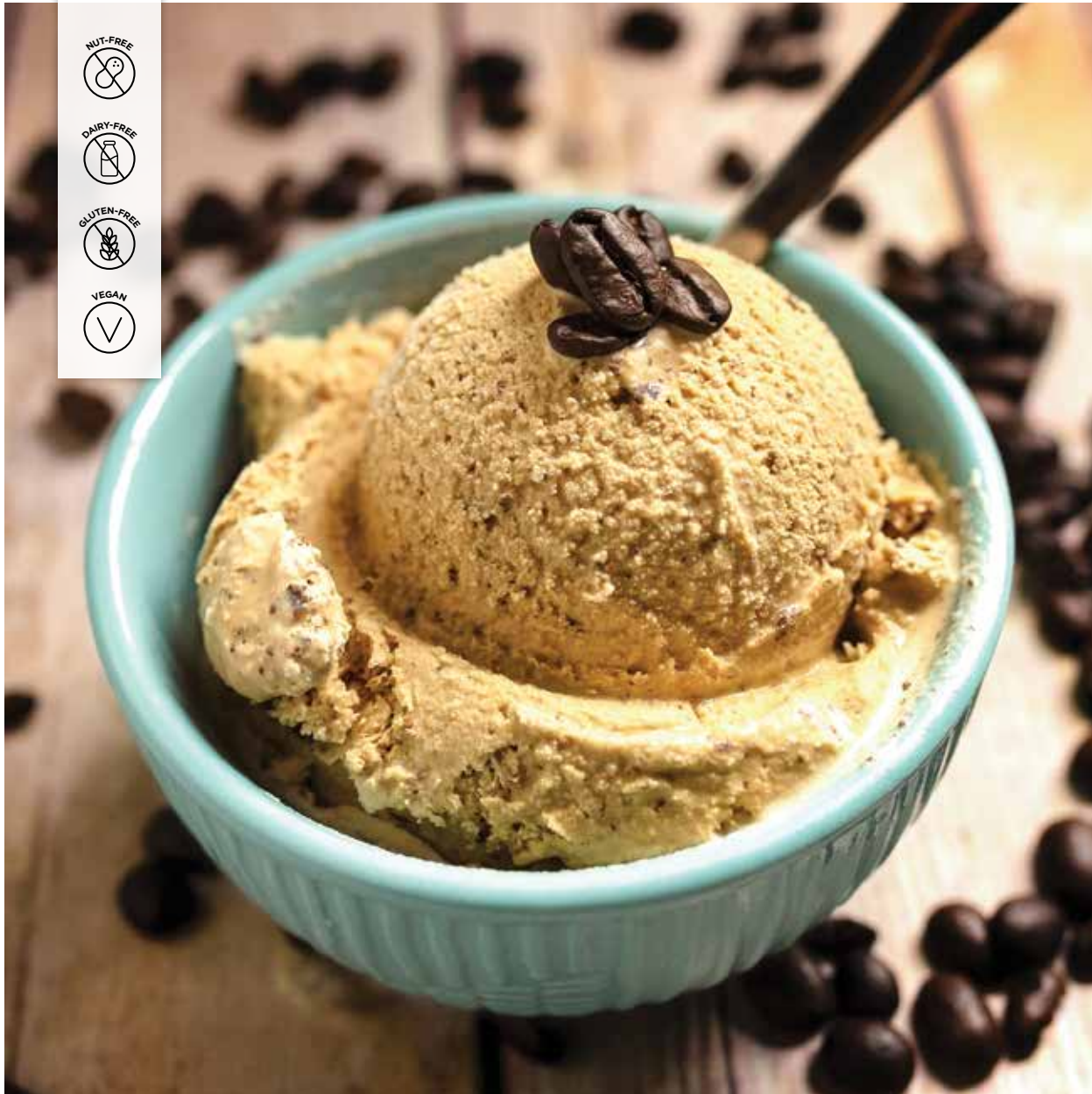
You can substitute 2 2/3 cups (21 ounces) of full-fat oat milk in place of the full-fat unsweetened coconut milk.

## DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk the coconut milk until smooth. Then, add the remaining ingredients and whisk until well combined and sugar is dissolved.
2. Pour base into an empty CREAMi® Deluxe Pint to the SCOOPABLE MAX FILL line. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
3. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select ICE CREAM.
5. When processing is complete, add mix-ins or remove ice cream from Deluxe Pint and serve immediately.

**NOTE:** If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select the same processing mode, then RE-SPIN to process the mixture a little more if not adding mix-ins.





# Dairy-Free Coffee Ice Cream

**PREP:** 5-10 MINUTES

**FREEZE TIME:** 24 HOURS

**MAKES:** 6 SERVINGS

**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

1 cup + 2 tablespoons **unsweetened** coconut cream

$\frac{3}{4}$  cup granulated sugar

2 tablespoons instant coffee powder

1  $\frac{1}{2}$  cups rice milk

1  $\frac{1}{2}$  teaspoons vanilla extract

**MAKE IT LITE** Use  $\frac{1}{4}$  cup + 2 tablespoons monk fruit sweetener with erythritol and  $\frac{3}{4}$  teaspoon stevia for granulated sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

## TOOLS NEEDED



Large bowl

Whisk

**TIP**

Add crushed peanut butter covered pretzels as a mix-in for a sweet and salty combination.

**TIP**

You can substitute cashew milk for rice milk if desired.

## DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk the unsweetened coconut cream until smooth. Add the remaining ingredients to the bowl and whisk until well combined and sugar is dissolved.
2. Pour base into an empty CREAMi® Deluxe Pint to the SCOOPABLE MAX FILL line. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
3. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select ICE CREAM.
5. When processing is complete, add mix-ins or remove ice cream from Deluxe Pint and serve immediately.

**NOTE:** If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select the same processing mode, then RE-SPIN to process the mixture a little more if not adding mix-ins.

# ENJOY TODAY

# Thick Chocolate Milkshake

PREP: 2 MINUTES | MAKES: 2 SERVINGS | BEST WITHIN: 2 WEEKS

## INGREDIENTS

- 2 1/4 cups chocolate ice cream
- 3/4 cup whole milk

**MAKE IT DAIRY-FREE** Use vegan ice cream for ice cream and oat milk or vegan coffee creamer for whole milk.

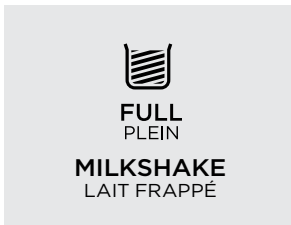
## DIRECTIONS



Place all ingredients into an empty CREAMi® Deluxe Pint in the order listed. If adding mix-ins, add to the Deluxe Pint now. Refer to page 28 for more information.



Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.



Press FULL, then use the dial to select MILKSHAKE.



When processing is complete, remove milkshake from Deluxe Pint and serve immediately.

**NOTE:** For MILKSHAKE, only the FULL processing mode is available.

TIP

You can also turn any ice cream recipe in the inspiration guide into a milkshake. Simply process your frozen base on the ICE CREAM program first. Then create a hole, add milk and mix-ins, and process again using the MILKSHAKE program.



**NOTE:** PREFER MORE SIPPABLE? If you would like your milkshake thinner, add 1-2 tablespoons of milk and select RE-SPIN. Process until desired texture is achieved.

NINJA TEST KITCHEN FAVORITE



## Mix up the flavor

Is chocolate too plain for you?

Let's shake things up. Before processing, use a spoon to create a 1 1/2-inch (4 cm) wide hole that reaches the bottom of the Deluxe Pint. Add your mix-ins to the hole and then add milk. Select MILKSHAKE to process.



We recommend using mini-chocolate chips and candies or chopping nuts and harder mix-ins.



Use bigger pieces for softer mix-ins like cookies and cereal.

**FOR MORE CUSTOMIZATION INSPIRATION, SEE PAGE 29**

# Mix up your milkshake

Add everything from chocolate and candy to nuts and fruit to shake things up.



**1.**  
**Add 2 1/4 cups ice cream to Deluxe Pint**

Dairy, dairy-free, and lite ice cream all work



**2.**  
**Add mix-ins**

With a spoon, create a 1 1/2-inch (4 cm) wide hole that reaches the bottom of the Deluxe Pint. Add your mix-ins to the hole.



**3.**  
**Add 3/4 cup milk**

Use whole milk, skim milk, dairy-free milk, or coffee creamer



**FULL PLEIN**  
**MILKSHAKE**  
LAIT FRAPPE

**4.**  
**Process**

Press FULL, then use the dial to select MILKSHAKE.

**NOTE:** For MILKSHAKE, only the FULL processing mode is available.

Don't want to wait? Use store-bought ice cream to make a milkshake. Enjoy today, no freezing time required.

## Milkshake inspirations



**Strawberry Marshmallow**

**Ice Cream Flavor:** Strawberry  
**Mix-ins:** 1/3 cup marshmallow topping



**Cookies 'N Cream Cheesecake**

**Ice Cream Flavor:** Cookies 'N Cream  
**Mix-ins:** 3 tbsp cream cheese, 4 chocolate sandwich cookies (broken)



**Chocolate Hazelnut**

**Ice Cream Flavor:** Chocolate  
**Mix-ins:** 1/3 cup chocolate hazelnut spread

**Salted Caramel Pretzel**

**Ice Cream Flavor:** Vanilla  
**Mix-ins:** 1/3 cup pretzels (broken), 2 tbsp caramel

**Very Berry**

**Ice Cream Flavor:** Vanilla  
**Mix-ins:** 1/2 cup fresh mixed berries

**Peanut Butter Brownie**

**Ice Cream Flavor:** Chocolate  
**Mix-ins:** 2 tbsp peanut butter, 1/4 cup brownie chunks

**Dairy-Free Funfetti**

**Ice Cream Flavor:** Vegan Vanilla Almond  
**Milk:** Vanilla almond milk  
**Mix-ins:** 4 vegan sugar cookies (broken), 3 tbsp sprinkles

**Dairy-Free Peanut Butter Cookie**

**Ice Cream Flavor:** Vegan Vanilla Oat  
**Milk:** Oat milk  
**Mix-ins:** 1/4 cup peanut butter, 3 vegan chocolate chip cookies (broken)

**Dairy-Free Tahini & Chocolate Coffee**

**Ice Cream Flavor:** Vegan Coffee  
**Milk:** Chocolate oat milk  
**Mix-ins:** 1/3 cup tahini, 2 tbsp vegan chocolate fudge



# One-Ingredient Canned Fruit Sorbet

PREP: 1 MINUTE | FREEZE TIME: 24 HOURS | MAKES: 6 SERVINGS | BEST WITHIN: 2 WEEKS

## INGREDIENT

2 cans (20 ounces each) canned fruit, drained, liquid reserved



Pineapple



Peaches



Mixed fruit



Mangoes



Fruit cups

### TIP

Use fruit in juice, light syrup, or heavy syrup to adjust the sweetness of your sorbet. Canned fruit with no added sugar (fruit in water) cannot be processed by the unit.



**Fresh fruit works too.**

See Fresh Fruit Sorbet recipe on page 32.

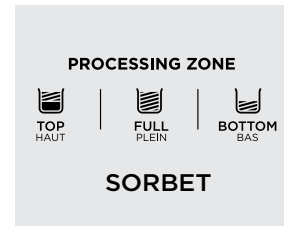
## DIRECTIONS



Fill an empty CREAMi® Deluxe Pint with 3 cups fruit chunks. Next, cover fruit with 1 cup liquid from the can to the SCOOPABLE MAX FILL line. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.



Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.



Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select SORBET.



When processing is complete, remove the sorbet and serve immediately.

**NOTE:** If your freezer is set to a very cold temperature, the sorbet may look crumbly. If this occurs, select the same processing mode, then RE-SPIN to process the mixture a little more.

NINJA  
TEST  
KITCHEN  
FAVORITE



# Fresh Fruit Sorbet

PREP: 5-10 MINUTES | FREEZE TIME: 24 HOURS | MAKES: 6 SERVINGS | BEST WITHIN: 2 WEEKS

## INGREDIENTS

6 ripe bananas (approx.), peeled, cut in 1/2-inch (1.25 cm) slices (4 cups banana)

OR

4 1/2 cups ripe pineapple, cut in 1/2-inch (1.25 cm) pieces

OR

7 oranges (approx.), peeled, cut in 1/2-inch pieces (1.25 cm) (4 cups orange)

**NOTE:** Using frozen fruit or any fresh fruit besides banana, pineapple, and orange for this recipe may damage the unit.



### Mix it up

Combine fruits for even more flavor. When combining, mix cut fruit together before adding to the Deluxe Pint for a consistent flavor.

## DIRECTIONS



Fill an empty CREAMi® Deluxe Pint to the SCOOPABLE MAX FILL line with recommended fresh fruit.



With the back of a heavy kitchen utensil, such as a ladle or potato masher, firmly press the fruit below the SCOOPABLE MAX FILL line, compacting it into a homogenous mixture to create space for more fruit.



Continue adding more fruit and pressing down with a heavy utensil until all fruit is pressed into the Deluxe Pint just below the SCOOPABLE MAX FILL line. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.



Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.



### PROCESSING MODE



### SORBET

Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select SORBET.



When processing is complete, remove sorbet from Deluxe Pint and serve immediately.

**NOTE:** When using fresh fruit, you may notice a thin layer of unprocessed fruit. This is normal due to the qualities of natural fruit.

**TIP** For best results, make sure your fruit is ripe. This will help release the fruit's natural juices making for a sweeter treat and allow the unit to properly process the sorbet.

**TIP** Make sure to firmly press the fruit into the Deluxe Pint to release the fruit's natural juice. This is an important step when making a sorbet recipe that doesn't include extra liquid. **DO NOT** process loose ingredients.

# Blueberry Pomegranate Sorbet

**PREP:** 2 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 6 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

1 1/2 cans (22 1/2 ounces) blueberries in light syrup  
3/4 cup pomegranate juice



Sorbet

EASY RECIPE

## DIRECTIONS

1. Fill an empty CREAMi® Deluxe Pint with blueberries. Next, cover fruit with liquid from the can, then add pomegranate juice to the SCOOPABLE MAX FILL line and stir well to combine. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
2. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
3. Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select SORBET.
4. When processing is complete, remove sorbet from Deluxe Pint and serve immediately.

**NOTE:** If your freezer is set to a very cold temperature, the sorbet may look crumbly. If this occurs, select the same processing mode, then RE-SPIN to process the mixture a little more.

# Strawberry Frozen Yogurt

**PREP:** 2 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 6 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

3 cups (24 ounces) whole milk strawberry yogurt

**NOTE:** When making frozen yogurt, ensure you are using full-fat yogurt with added sugar. Do not process nonfat yogurt or yogurt with no added sugar in the unit.

**TIP** Don't like strawberry? Use another flavor yogurt.

**TIP** Mix-in granola or chopped nuts to add texture and flavor.

## DIRECTIONS

1. Pour yogurt into an empty CREAMi® Deluxe Pint up to the SCOOPABLE MAX FILL line. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
2. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
3. Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select FROZEN YOGURT.
4. When processing is complete, transfer the frozen yogurt to a bowl and serve immediately.

**NOTE:** If your freezer is set to a very cold temperature, the yogurt may look crumbly. If this occurs, select the same processing mode, then RE-SPIN to process the mixture a little more if not adding mix-ins.



Frozen Yogurt

EASY RECIPE



# Lite Mint Cookies & Cream Ice Cream

**PREP:** 5-10 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 6 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

1 cup + 2 tablespoons **unsweetened** coconut cream  
1/3 cup monk fruit sweetener with erythritol  
3 tablespoons raw agave nectar  
7-8 drops green food coloring  
3/4 teaspoon mint extract  
1 1/2 cups **unsweetened** oat milk  
4-5 chocolate sandwich cookies, cut in quarters, for mix-in

## TOOLS NEEDED



Large bowl  
Whisk



Lite  
Ice Cream

EASY  
RECIPE

## DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk the unsweetened coconut cream until smooth. Add the monk fruit sweetener, raw agave nectar, food coloring, and mint extract and whisk until well combined and monk fruit sweetener is dissolved. Add oat milk and whisk to combine.
2. Pour base into an empty CREAMi® Deluxe Pint to the SCOOPABLE MAX FILL line. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
3. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select LITE ICE CREAM.
5. Use a spoon to create a 1 1/2-inch (4 cm) wide hole that reaches the bottom of the Deluxe Pint. Add cookie pieces to the hole and process again using the MIX-IN program.
6. When processing is complete, remove ice cream from Deluxe Pint and serve immediately.

# Lite Blue Raspberry Ice Cream

**PREP:** 5-10 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 6 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

3 tablespoons monk fruit sweetener with erythritol  
3 tablespoons raw agave nectar  
1 cup + 2 tablespoons heavy cream  
1 1/2 cups whole milk  
3/4 teaspoon vanilla extract  
3/4 teaspoon raspberry extract  
1/4 teaspoon lemon extract  
7-8 drops blue food coloring

**MAKE IT DAIRY-FREE** Use **unsweetened** coconut cream for heavy cream and **unsweetened** oat milk for whole milk. Whisk the coconut cream until smooth, then add the remaining ingredients.

## TOOLS NEEDED



Large bowl  
Whisk



Lite  
Ice Cream

EASY  
RECIPE

## DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk all ingredients together until combined and monk fruit sweetener is dissolved.
2. Pour base into an empty CREAMi® Deluxe Pint to the SCOOPABLE MAX FILL line. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
3. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select LITE ICE CREAM.
5. When processing is complete, add mix-ins or remove ice cream from Deluxe Pint and serve immediately.

**NOTE:** If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select the same processing mode, then RE-SPIN to process the mixture a little more if not adding mix-ins.

# Fruit Punch Slushi

PREP: 3 MINUTES | FREEZE TIME: 24 HOURS | MAKES: 2 SERVINGS | BEST WITHIN: 2 WEEKS

## INGREDIENTS

### For freezing:

1/2 cup fruit punch powdered drink mix  
1 3/4 cups (14 ounces) hot water

### For processing:

Pour-in: water, alcohol, or juice

**TIP** If your pour-in contains alcohol, select FROZEN DRINK.

## TOOLS NEEDED



Spoon

## DIRECTIONS



Place the fruit punch powder into an empty CREAMi® Deluxe Pint.



Pour the hot water into the Deluxe Pint up to the DRINKABLE FREEZE FILL line.



Stir to combine mixture until the drink powder is completely dissolved.



Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.

**TIP** For flavor inspiration, see page 72.

**TIP** If an icy outer wall develops, break up the sides and RE-SPIN.

NINJA TEST KITCHEN FAVORITE



Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Add pour-in to DRINKABLE POUR-IN line. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.

### PROCESSING MODE



SLUSHI BARBOTINE

Press FULL, then use the dial to select SLUSHI.

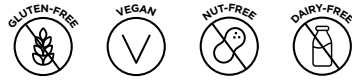


When processing is complete, transfer slushi to a glass and serve immediately.



**NOTE:** PREFER MORE SIPPABLE? If you prefer a thinner frozen drink after processing, simply add 2-4 additional tablespoons of your desired pour-in, then select RE-SPIN.

# Raspberry Slushi



Slushi

EASY RECIPE

**PREP:** 3 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 2 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

### For freezing:

- 1/2 cup granulated sugar
- 2 teaspoons raspberry extract
- 1 3/4 cups (14 ounces) hot water
- 3 drops red food coloring

### For processing:

Pour-in: water, alcohol, or juice

**TIP** If your pour-in contains alcohol, select FROZEN DRINK.

**TIP** If an icy outer wall develops, break up the sides and RE-SPIN.

**TIP** If desired, omit food coloring or swap with natural food coloring.

**TIP** For flavor inspiration, see page 72.

## TOOLS NEEDED



Spoon

## DIRECTIONS

1. Place the sugar and raspberry extract into an empty CREAMi® Deluxe Pint.
2. Pour the hot water into the Deluxe Pint up to the DRINKABLE FREEZE FILL line, then add the food coloring.
3. Stir to combine mixture until sugar is completely dissolved. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
4. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint.
5. Add pour-in to the DRINKABLE POUR-IN FILL line. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
6. Press FULL, then use the dial to select SLUSHI.
7. When processing is complete, transfer slushi to a glass and serve immediately.



**NOTE: PREFER MORE SIPPABLE?** If you prefer a thinner frozen drink after processing, simply add 2-4 additional tablespoons of your desired pour-in, then select RE-SPIN.

# Fresh Fruit Slushi



Slushi

EASY RECIPE

**PREP:** 5 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 2 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

### For freezing:

- 2 cups fresh fruit, cut into 1/2 inch (1.25 cm) pieces
- 1/3 cup granulated sugar
- 1/2 to 3/4 cup hot water

### For processing:

Pour-in: water, alcohol, or juice

**NOTE:** For other fruit options, we recommend using the following fresh fruit: watermelon, strawberry, mango, pineapple, kiwi, or cherry.

**TIP** If your pour-in contains alcohol, select FROZEN DRINK.

**TIP** If an icy outer wall develops, break up the sides and RE-SPIN.

**TIP** For flavor inspiration, see page 72.

## TOOLS NEEDED



Spoon

## DIRECTIONS

1. Fill an empty CREAMi® Deluxe Pint to the DRINKABLE FREEZE FILL line with recommended fresh fruit.
2. With the back of a heavy kitchen utensil, such as a ladle or potato masher, firmly press the fruit below the DRINKABLE FREEZE FILL line, compacting it into a homogenous mixture, then add sugar.
3. Pour the hot water into the Deluxe Pint up to the DRINKABLE FREEZE FILL line.
4. Stir to combine mixture until the sugar is completely dissolved.
5. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
6. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint.
7. Add pour-in to DRINKABLE POUR-IN line. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
8. Press FULL, then use the dial to select SLUSHI.
9. When processing is complete, transfer the slushi to a glass and serve immediately.



**NOTE: PREFER MORE SIPPABLE?** If you prefer a thinner frozen drink after processing, simply add 2-4 additional tablespoons of your desired pour-in, then select RE-SPIN.





# Cherry Lime Slushi

Slushi

EASY RECIPE

**PREP:** 3 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 2 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

### For freezing:

$\frac{3}{4}$  cup (6 ounces) cherry lime syrup  
 $1\frac{1}{2}$  cups (12 ounces) hot water



We recommend using TORANI® Syrup

### For processing:

Pour-in: water, alcohol, or juice

**TIP** If your pour-in contains alcohol, select FROZEN DRINK.

**TIP** If an icy outer wall develops, break up the sides and RE-SPIN.

**TIP** For flavor inspiration, see page 72.

## TOOLS NEEDED



Spoon

## DIRECTIONS

1. Pour syrup into an empty CREAMi® Deluxe Pint.
2. Pour the hot water into the Deluxe Pint to the DRINKABLE FREEZE FILL line.
3. Stir to combine mixture until syrup is completely dissolved. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
4. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint.
5. Add pour-in to the DRINKABLE POUR-IN line. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
6. Press FULL, then use the dial to select SLUSHI.
7. When processing is complete, transfer slushi to a glass and serve immediately.



**NOTE: PREFER MORE SIPPABLE?**  
If you prefer a thinner frozen drink after processing, simply add 2-4 additional tablespoons of your desired pour-in, then select RE-SPIN.



# Frozen Margarita

**PREP:** 3 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 2 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

**Frozen Drink**  
**EASY RECIPE**

## INGREDIENTS

**For freezing:**  
1 cup + 2 tablespoons (9 ounces) water  
1 cup + 2 tablespoons (9 ounces) margarita mix

**For processing:**  
Pour-in: equal parts water and gold tequila

**TIP** Make it a mocktail by using water or juice for your pour-in, instead.


**TIP** If an icy outer wall develops, break up the sides and RE-SPIN.

## TOOLS NEEDED

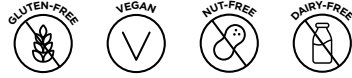
  
Spoon

## DIRECTIONS

1. Pour water and margarita mix into an empty CREAMi® Deluxe Pint up to the DRINKABLE FREEZE FILL line.
2. Stir to combine mixture until combined. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
3. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint.
4. Add pour-in ingredients to the DRINKABLE POUR-IN line. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
5. Press FULL, then use the dial to select FROZEN DRINK.
6. When processing is complete, transfer margarita to a glass and serve immediately.

 **NOTE:** PREFER MORE SIPPABLE?  
If you prefer a thinner frozen drink after processing, simply add 2-4 additional tablespoons of your desired pour-in, then select RE-SPIN.

# Frozen Hard Lemonade Iced Tea



Frozen Drink

EASY RECIPE

**PREP:** 3 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 2 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

### For freezing:

1/2 cup (4 ounces) simple syrup  
1 3/4 cups (14 ounces) pre-made unsweetened lemonade iced tea

### For processing:

Pour-in: equal parts unsweetened lemonade iced tea and vodka

**TIP** Make it a mocktail by using water or juice for your pour-in, instead.

**TIP** If an icy outer wall develops, break up the sides and RE-SPIN.

## TOOLS NEEDED



Spoon

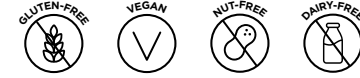
## DIRECTIONS

1. Pour simple syrup and pre-made unsweetened lemonade iced tea into an empty CREAMi® Deluxe Pint up to the DRINKABLE FREEZE FILL line.
2. Stir to combine mixture. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
3. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint.
4. Add pour-in ingredients to the DRINKABLE POUR-IN line. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
5. Press FULL, then use the dial to select FROZEN DRINK.
6. When processing is complete, transfer Frozen Hard Lemonade Iced Tea to a glass and serve immediately.



**NOTE:** PREFER MORE SIPPABLE? If you prefer a thinner frozen drink after processing, simply add 2-4 additional tablespoons of your desired pour-in, then select RE-SPIN.

# Frozen Dark & Stormy



Frozen Drink

EASY RECIPE

**PREP:** 3 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 2 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

### For freezing:

1 1/2 cups (12 ounces) water  
1/4 cup (2 ounces) lime juice  
3 tablespoons (1 1/2 ounces) ginger juice  
1/4 cup + 2 tablespoons (3 ounces) raw agave nectar

### For processing:

Pour-in: equal parts dark rum and ginger beer

**TIP** Make it a mocktail by using water or juice for your pour-in, instead.

**TIP** If an icy outer wall develops, break up the sides and RE-SPIN.

**TIP** Substitute ginger juice with 2 teaspoons fresh grated ginger + 2 tablespoons water.

## TOOLS NEEDED



Spoon

## DIRECTIONS

1. Pour water, lime juice, ginger juice, and agave into an empty CREAMi® Deluxe Pint up to the DRINKABLE FREEZE FILL line.
2. Stir to combine mixture until combined. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
3. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint.
4. Add pour-in ingredients to the DRINKABLE POUR-IN line. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
5. Press FULL, then use the dial to select FROZEN DRINK.
6. When processing is complete, transfer Dark & Stormy to a glass and serve immediately.



**NOTE:** PREFER MORE SIPPABLE? If you prefer a thinner frozen drink after processing, simply add 2-4 additional tablespoons of your desired pour-in, then select RE-SPIN.





# Piña Colada

**PREP:** 3 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 2 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

Frozen Drink

EASY RECIPE

## INGREDIENTS

### For freezing:

1 cup + 2 tablespoons (9 ounces) water  
1 cup + 2 tablespoons (9 ounces) bottled piña colada mix

### For processing:

Pour-in: equal parts light rum and pineapple juice

**TIP** Make it a mocktail by using water or juice for your pour-in, instead.

**TIP** If an icy outer wall develops, break up the sides and RE-SPIN.

## TOOLS NEEDED



Spoon

## DIRECTIONS

1. Pour water and piña colada mix into an empty CREAMi® Deluxe Pint up to the DRINKABLE FREEZE FILL line.
2. Stir to combine mixture until combined. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
3. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint.
4. Add pour-in ingredients to the DRINKABLE POUR-IN line. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
5. Press FULL, then use the dial to select FROZEN DRINK.
6. When processing is complete, transfer piña colada to a glass and serve immediately.



**NOTE: PREFER MORE SIPPABLE?**  
If you prefer a thinner frozen drink after processing, simply add 2-4 additional tablespoons of your desired pour-in, then select RE-SPIN.



# Creamiccino™

**PREP:** 3 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 2 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

**Creamiccino**

**EASY RECIPE**

## INGREDIENTS

**For freezing:**  
1/3 cup granulated sugar  
1 cup (8 ounces) hot black coffee, brewed  
3/4 cup (6 ounces) half and half

**For processing:**  
Pour-in: coffee

## TOPPINGS (optional)

Whipped cream  
Caramel or chocolate sauce

**MAKE IT DAIRY-FREE** Use any dairy-free alternative creamer for half and half.

**MAKE IT LITE** Use 1/2 cup + 2 tablespoons **allulose** for 1/3 cup granulated sugar.


**NOTE:** Do not use the RE-SPIN program with drinkable leftovers. See page 11 for instructions on drinkable leftovers.

## TOOLS NEEDED

  
Spoon

## DIRECTIONS

1. Pour sugar into an empty CREAMi® Deluxe Pint.  
**NOTE:** For best results, sugar **must** be added to the Deluxe Pint first.
2. Pour the coffee into the Deluxe Pint.
3. Stir to combine mixture until sugar is completely dissolved.
4. Add half and half to the DRINKABLE FREEZE FILL line. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
5. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint.
6. Add pour-in to the DRINKABLE POUR-IN line.
7. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
8. Press FULL, then use the dial to select CREAMICCINO.
9. When processing is complete, transfer the Creamiccino to a glass and serve immediately.

 **NOTE:** PREFER MORE SIPPABLE? If you prefer a thinner frozen drink after processing, simply add 2-4 additional tablespoons of your desired pour-in, then select RE-SPIN.



# Frozen Chai Latte

**PREP:** 3 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 2 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

**For freezing:**  
1 cup + 2 tablespoons (9 ounces) Chai tea concentrate  
1 cup + 2 tablespoons (9 ounces) whole milk

**For processing:**  
Pour-in: chai tea concentrate

**MAKE IT DAIRY-FREE** Use any dairy-free alternative milk for whole milk.

## TOOLS NEEDED



Spoon

## DIRECTIONS

1. Pour the chai tea concentrate into an empty CREAMi® Deluxe Pint.
2. Pour the milk into the Deluxe Pint up to the DRINKABLE FREEZE FILL line.
3. Stir to combine mixture until combined. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
4. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint.
5. Add pour-in to the DRINKABLE POUR-IN line.
6. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
7. Press FULL, then use the dial to select CREAMICCINO™.
8. When processing is complete, transfer the frozen chai latte to a glass and serve immediately.



**NOTE: PREFER MORE SIPPABLE?** If you prefer a thinner frozen drink after processing, simply add 2-4 additional tablespoons of your desired pour-in, then select RE-SPIN.



# Frozen Hot Chocolate



Creamiccino

EASY RECIPE

**PREP:** 3 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 2 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

### For freezing:

1/2 cup hot chocolate powdered mix  
1 3/4 cups (14 ounces) whole milk

### For processing:

Pour-in: whole milk

TIP

For extra chocolatey flavor, swap whole milk for chocolate milk.

**MAKE IT DAIRY-FREE** Use any dairy-free alternative milk for whole milk and any plant-based hot chocolate powdered mix for traditional powdered mix.

## TOOLS NEEDED



Spoon

## DIRECTIONS

1. Pour hot chocolate mix into an empty CREAMi® Deluxe Pint.
2. Pour the milk into the Deluxe Pint to the DRINKABLE FREEZE FILL line.
3. Microwave the Deluxe pint for approximately 1 minute.  
**NOTE:** Deluxe Pint is microwavable-safe.
4. Stir to combine mixture until powder is completely dissolved. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
5. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint.
6. Add pour-in to the DRINKABLE POUR-IN line.
7. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
8. Press FULL, then use the dial to select CREAMICCINO™.
9. When processing is complete, transfer Frozen Hot Chocolate to a glass and serve immediately.



**NOTE: PREFER MORE SIPPABLE?**  
If you prefer a thinner frozen drink after processing, simply add 2-4 additional tablespoons of your desired pour-in, then select RE-SPIN.

# Frozen Irish Coffee



Creamiccino

EASY RECIPE

**PREP:** 3 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 2 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

### For freezing:

1/3 cup granulated sugar  
1 cup (8 ounces) hot black coffee, brewed  
3/4 cup (6 ounces) half and half

### For processing:

Pour-in: equal parts Irish whiskey and coffee

**MAKE IT DAIRY-FREE** Use any dairy-free alternative creamer for half and half.

**MAKE IT LITE** Use 1/2 cup + 2 tablespoons **allulose** for 1/3 cup granulated sugar.

## TOOLS NEEDED



Spoon

## DIRECTIONS

1. Pour the sugar into an empty CREAMi® Deluxe Pint.  
**NOTE:** For best results, sugar **must** be added to the Deluxe Pint first.
2. Pour the coffee into the Deluxe Pint.
3. Stir to combine mixture until sugar is completely dissolved.
4. Add half and half to the DRINKABLE FREEZE FILL line. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
5. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint.
6. Add pour-in to the DRINKABLE POUR-IN line.
7. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
8. Press FULL, then use the dial to select CREAMICCINO™.
9. When processing is complete, transfer the frozen Irish coffee to a glass and serve immediately.



**NOTE: PREFER MORE SIPPABLE?**  
If you prefer a thinner frozen drink after processing, simply add 2-4 additional tablespoons of your desired pour-in, then select RE-SPIN.

# Lemonade Italian Ice

PREP: 3 MINUTES | FREEZE TIME: 24 HOURS | MAKES: 6 SERVINGS | BEST WITHIN: 2 WEEKS

## INGREDIENTS

- 1/2 cup lemonade powdered drink mix
- 2 1/2 cups (20 ounces) hot water

## TOOLS NEEDED



Spoon

## DIRECTIONS



Pour drink powder into an empty CREAMi® Deluxe Pint.



Pour hot water into the Deluxe Pint up to the SCOOPABLE MAX FILL line.



Stir to combine mixture until the drink powder is completely dissolved.



Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.

**TIP**

For flavor inspiration, see page 70.



Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.



Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select ITALIAN ICE.



When processing is complete, transfer Italian ice to a serving bowl and serve immediately.

**NOTE:** If your freezer is set to a very cold temperature, the Italian ice may look powdery. If this occurs, select the same processing mode, then RE-SPIN to process the mixture a little more.

# Spiced Apple Cider Italian Ice



Italian Ice

EASY RECIPE

**PREP:** 3 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 6 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

3 cups (24 ounces) hot apple cider  
1 tablespoon pumpkin spice

## TOOLS NEEDED



Spoon

## DIRECTIONS

1. Pour the hot apple cider and pumpkin spice into an empty CREAMi® Deluxe Pint up to the SCOOPABLE MAX FILL line.
2. Stir to combine mixture until evenly combined. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
3. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select ITALIAN ICE.
5. When processing is complete, transfer Italian ice to a bowl and serve immediately.

**NOTE:** If your freezer is set to a very cold temperature, the Italian ice may look powdery. If this occurs, select the same processing mode, then RE-SPIN to process the mixture a little more.

# Blue Raspberry Italian Ice



Italian Ice

EASY RECIPE

**PREP:** 3 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 6 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

1/2 cup granulated sugar  
2 teaspoons raspberry extract  
2 1/2 cups (20 ounces) hot water  
3 drops blue food coloring

TIP

For flavor inspiration, see page 70.

## TOOLS NEEDED



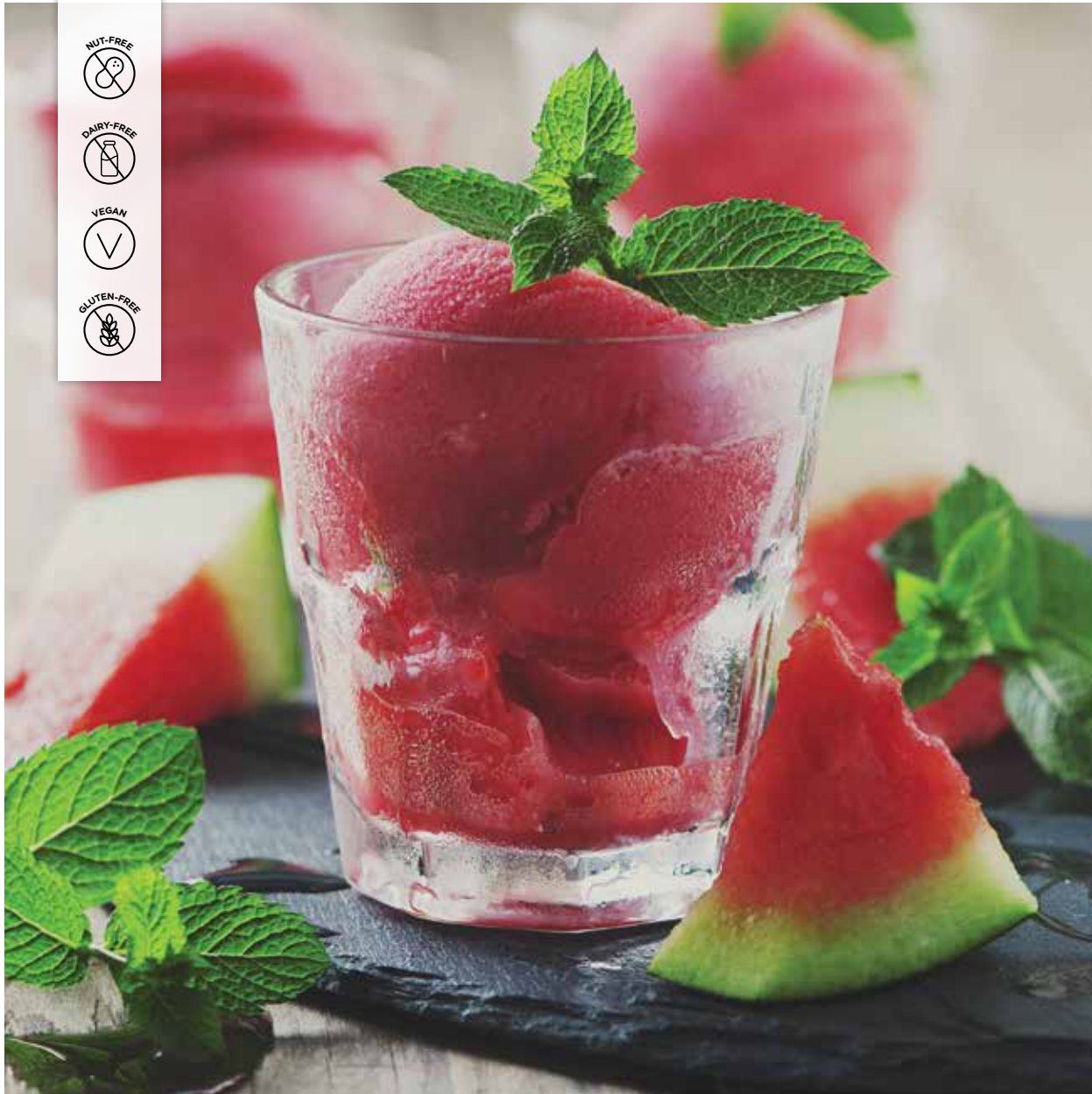
Spoon

## DIRECTIONS

1. Place sugar and raspberry extract into an empty CREAMi® Deluxe Pint.
2. Pour the hot water into the Deluxe Pint up to the SCOOPABLE MAX FILL line, then add food coloring.
3. Stir to combine mixture until sugar is completely dissolved. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
4. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
5. Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select ITALIAN ICE.
6. When processing is complete, transfer the Italian ice to a bowl and serve immediately.

**NOTE:** If your freezer is set to a very cold temperature, the Italian ice may look powdery. If this occurs, select the same processing mode, then RE-SPIN to process the mixture a little more.





# Watermelon Italian Ice

Italian Ice  
EASY RECIPE

**PREP:** 3 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 6 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

$\frac{3}{4}$  cup (6 ounces) watermelon syrup  
 $2 \frac{1}{4}$  cups (18 ounces) hot water



We recommend using TORANI® Syrup

TIP

For flavor inspiration, see page 70.

## TOOLS NEEDED



Spoon

## DIRECTIONS

1. Pour syrup into an empty CREAMi® Deluxe Pint.
2. Pour the hot water into the Deluxe Pint up to the SCOOPABLE MAX FILL line.
3. Stir to combine mixture until syrup is completely dissolved. Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
4. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
5. Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select ITALIAN ICE.
6. When processing is complete, transfer the Italian ice to a bowl and serve immediately.

**NOTE:** If your freezer is set to a very cold temperature, the Italian ice may look powdery. If this occurs, select the same processing mode, then RE-SPIN to process the mixture a little more.

# Vanilla Bean Gelato

PREP: 10-15 MINUTES | COOK TIME: 7-10 MINUTES | FREEZE TIME: 24 HOURS | MAKES: 6 SERVINGS | BEST WITHIN: 2 WEEKS

## INGREDIENTS

- 6 large egg yolks
- 1 1/2 tablespoons light corn syrup
- 1/3 cup + 1 tablespoon granulated sugar
- 1 1/2 cups heavy cream
- 1 cup whole milk
- 1 1/2 whole vanilla beans, split in half lengthwise, scraped

## TOOLS NEEDED

- Medium saucepan
- Whisk
- Rubber spatula
- Thermometer
- Fine-mesh strainer

**MAKE IT DAIRY-FREE** Use **unsweetened** coconut cream for heavy cream and **unsweetened** oat milk for whole milk. Whisk the coconut cream until smooth, then add the remaining ingredients.

**MAKE IT LITE** Use 3 tablespoons raw agave nectar and 1/2 teaspoon stevia for light corn syrup and granulated sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

## DIRECTIONS



Place egg yolks, corn syrup, and sugar into a small saucepan and whisk until fully combined and sugar is dissolved.



Add heavy cream, milk, and vanilla bean to saucepan and stir to combine.



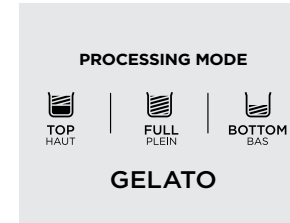
Place saucepan on stove over medium heat, stirring constantly with a whisk or rubber spatula. Cook until temperature reaches 165°F-175°F (73°C-79°C) on an instant-read thermometer.



Remove base from heat and pour through a fine-mesh strainer into an empty CREAMi® Deluxe Pint. Place Deluxe Pint into an ice bath. Once cooled, place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.



Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.



Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select GELATO.



When processing is complete, add mix-ins or remove gelato from Deluxe Pint and serve immediately.

**NOTE:** If your freezer is set to a very cold temperature, the gelato may look crumbly. If this occurs, select the same processing mode, then RE-SPIN to process the mixture a little more if not adding mix-ins.

## TIP

It is important to stay within the 165°F-175°F (73°C-79°C) range. The eggs should reach at least 165°F (73°C) for them to be food safe but will curdle and scramble if overcooked. Additionally, cooking to this temperature range integrates the sugar and thickens the mixture, resulting in smoother texture.

NINJA TEST KITCHEN FAVORITE



# Maple Gelato

**PREP:** 10-15 MINUTES  
**COOK TIME:** 7-10 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 6 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

6 large egg yolks  
1 1/2 tablespoons maple syrup  
1/3 cup light brown sugar  
1 1/2 teaspoons maple extract (optional)  
1/2 cup heavy cream  
1 1/2 cups whole milk

**MAKE IT DAIRY-FREE** Use **unsweetened** coconut cream for heavy cream and **unsweetened** oat milk for whole milk. Whisk the coconut cream until smooth, then add the remaining ingredients.

**MAKE IT LITE** Use 1/4 cup + 1 tablespoon organic brown coconut sugar for light brown sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

## TOOLS NEEDED



Medium saucepan  
Whisk  
Rubber spatula  
Thermometer  
Fine-mesh strainer



Gelato

STEP-IT-UP  
RECIPE

## DIRECTIONS

1. Place egg yolks, maple syrup, sugar, and maple extract into a small saucepan and whisk until fully combined and sugar is dissolved.
2. Add heavy cream and milk to saucepan and stir to combine.
3. Place saucepan on stove over medium heat, stirring constantly with whisk or rubber spatula. Cook until temperature reaches 165°F-175°F (73°C-79°C) on an instant-read thermometer.
4. Remove base from heat and pour through a fine-mesh strainer into an empty CREAMi® Deluxe Pint. Place Deluxe Pint into an ice bath. Once cooled, place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
5. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
6. Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select GELATO.
7. When processing is complete, add mix-ins or remove gelato from Deluxe Pint and serve immediately.

**NOTE:** If your freezer is set to a very cold temperature, the gelato may look crumbly. If this occurs, select the same processing mode, then RE-SPIN to process the mixture a little more if not adding mix-ins.

# Triple Chocolate Gelato

**PREP:** 10-15 MINUTES  
**COOK:** 7-10 MINUTES  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**MAKES:** 6 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

6 large egg yolks  
1/3 cup + 2 tablespoons dark brown sugar  
3 tablespoon dark cocoa powder  
1 1/2 tablespoons chocolate fudge topping  
1 1/4 cups heavy cream  
1 cup whole milk  
3 tablespoons chocolate chunks, chopped

**MAKE IT DAIRY-FREE** Use vegan chocolate fudge topping and chocolate chunks as well as **unsweetened** coconut cream for heavy cream, and **unsweetened** oat milk for whole milk. Whisk the coconut cream until smooth, then add the remaining ingredients.

**MAKE IT LITE** Use 1/2 cup organic brown coconut sugar for dark brown sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

## TOOLS NEEDED



Medium saucepan  
Whisk or rubber spatula  
Thermometer  
Fine-mesh strainer

## DIRECTIONS

1. Place egg yolks, sugar, cocoa powder, and fudge topping in a small saucepan and whisk until fully combined and sugar is dissolved.
2. Add heavy cream and milk to saucepan and stir to combine.
3. Place saucepan on stove over medium heat, stirring constantly with a whisk or rubber spatula. Cook until temperature reaches 165°F-175°F (73°C-79°C) on an instant-read thermometer.
4. Remove base from heat and stir in chocolate chunks until melted. Pour the base through a fine-mesh strainer into an empty CREAMi® Deluxe Pint. Place Deluxe Pint into an ice bath. Once cooled, place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.
5. Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint. Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
6. Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select GELATO.
7. When processing is complete, add mix-ins or remove gelato from Deluxe Pint and serve immediately.

**NOTE:** If your freezer is set to a very cold temperature, the gelato may look crumbly. If this occurs, select the same processing mode, then RE-SPIN to process the mixture a little more if not adding mix-ins.



Gelato

STEP-IT-UP  
RECIPE



# No-prep inspiration chart

Transform ordinary items from your pantry or fridge into extraordinary frozen delights.

INGREDIENTS	TREAT	PROCESS	PROGRAM
Eggnog	Frozen eggnog	Fill to the MAX FILL line with eggnog	ICE CREAM
Brewed coffee and coffee creamer	Vegan coffee frozen dessert	Stir 1/2 cup brewed cooled coffee, 1 1/2 cups vegan coffee creamer in Deluxe Pint until combined	ICE CREAM
Almond milk and coffee creamer	Easy vegan frozen dessert	Stir 1/2 cup unsweetened almond milk, 1 1/2 cups vegan coffee creamer in Deluxe Pint until combined	ICE CREAM
Pie filling (apple, cherry, blueberry, lemon, strawberry)	Sorbet	Fill to the MAX FILL line with pie filling	SORBET
Applesauce	Apple sorbet	Fill to the MAX FILL line with applesauce	SORBET
Chocolate whole milk	Frozen chocolate milk	Fill to the MAX FILL line with chocolate milk	LITE ICE CREAM
Whole milk yogurt (plain, vanilla, peach, mixed berry, key lime, blueberry, black cherry)	Frozen yogurt	Fill to the MAX FILL line with yogurt	FROZEN YOGURT
Oat milk dairy-free yogurt	Oat milk dairy-free frozen yogurt	Fill to the MAX FILL line with oat milk dairy-free yogurt	FROZEN YOGURT
Full fat Greek yogurt	Frozen yogurt	Fill to the MAX FILL line with full fat Greek yogurt	FROZEN YOGURT


Cover with lid and freeze for 24 hours

**NOTE:** When making frozen yogurt, ensure you are using full-fat yogurt with added sugar. Do not process nonfat yogurt or yogurt with no added sugar in the unit.

**TIP** If your freezer is set to a very cold temperature, the treat may look crumbly. If this occurs, select the same processing mode, then RE-SPIN to process the mixture a little more if not adding mix-ins.



# Create your own Creamiccino™

with syrup, sugars, and flavored creamers or milk

	CHOOSE & ADD SWEETENER	ADD HOT COFFEE	ADD MILK/DAIRY ALTERNATIVE	FREEZE	CHOOSE & ADD POUR-IN	PROCESS
<p><b>SYRUPS</b></p>  <p>We recommend using TORANI® Syrup</p>	<p>Add <math>\frac{3}{4}</math> cup (6 ounces) syrup to empty Deluxe Pint.</p> <p><b>FLAVOR INSPIRATION</b> Vanilla, Coconut, Caramel, Brown Sugar Cinnamon, Hazelnut, Peppermint, Pumpkin Spice</p>	<p>Pour <math>\frac{3}{4}</math> cup (6 ounces) hot coffee into Deluxe Pint.</p> <p>Whisk until combined.</p>				
<p><b>SUGAR</b></p>	<p>Add <math>\frac{1}{3}</math> cup granulated sugar to empty Deluxe Pint.</p>	<p>Pour 1 cup (8 ounces) hot coffee into Deluxe Pint.</p> <p>Whisk until sugar is completely dissolved.</p>	<p>Add <math>\frac{3}{4}</math> cup (6 ounces) milk or milk alternative to the DRINKABLE FREEZE FILL line.</p> <p><b>INSPIRATION</b> Milk, Half &amp; Half, Almond Milk, Soy Milk</p>	<p>Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.</p>	<p>Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint.</p> <p>Pour-in: <math>\frac{3}{4}</math> cup (6 ounces) coffee to the DRINKABLE POUR-IN line.</p>	<p>Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.</p> <p>Press FULL, then select CREAMICCINO.</p> <p>When processing is complete, transfer to a glass and serve immediately.</p>
<p><b>SUGAR SUBSTITUTES</b></p>	<p>Add <math>\frac{1}{2}</math> cup + 2 tablespoons allulose to empty Deluxe Pint.</p>					

# Create your own Italian Ice



with syrup, extracts, and flavored drink powders

	CHOOSE & ADD FLAVORING	ADD HOT WATER	FREEZE	PROCESS
<p><b>SYRUPS</b></p>  <p>We recommend using TORANI® Syrup</p>	<p>Add <math>\frac{3}{4}</math> cup (6 ounces) syrup to empty Deluxe Pint.</p> <p><b>FLAVOR INSPIRATION</b> Coconut, Orange, Grape, Green Apple, Lime, Mango, Pineapple, Pomegranate, Grapefruit</p>	<p>Pour <math>2\frac{1}{4}</math> cups (18 ounces) hot water into Deluxe Pint to the SCOOPABLE MAX FILL line.</p> <p>Whisk until sugar is completely dissolved.</p>	 <p>Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.</p>	<p>Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint.</p> <p>Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.</p> <p>Press TOP, BOTTOM, or FULL, then select ITALIAN ICE.</p> <p>When processing is complete, transfer to a bowl and serve immediately.</p>
<p><b>EXTRACTS</b></p>	<p>Add <math>\frac{1}{2}</math> cup granulated sugar and 2 teaspoons extract to empty Deluxe Pint.</p> <p><b>FLAVOR &amp; FOOD COLOR INSPIRATION</b> Strawberry (3 drops red), Lime (3 drops green), Coconut (none), Orange (1 drop red, 2 drops yellow), Root Beer (2 drops red, 2 drops green), Lemon Lime (2 drops blue, 2 drops yellow)</p>	<p>Pour <math>2\frac{1}{2}</math> cups (20 ounces) hot water into Deluxe Pint to the SCOOPABLE MAX FILL line.</p> <p>Whisk until sugar is completely dissolved.</p>		
<p><b>FLAVORED DRINK POWDER</b></p>	<p>Add <math>\frac{1}{2}</math> cup drink powder to an empty Deluxe Pint.</p> <p><b>FLAVOR INSPIRATION</b> Cherry, Blue Raspberry Lemonade, Cherry Limeade, Orange, Lemonade, Iced Tea, Lemon Lime Electrolyte</p>	<p><b>NOTE:</b> If using food coloring, add after sugar is dissolved and whisk until combined.</p>		



# Create your own Slushi

with syrup, extracts, and flavored drink powders

	CHOOSE & ADD FLAVORING	ADD HOT WATER	FREEZE	CHOOSE & ADD POUR-IN	PROCESS
<p><b>SYRUPS</b></p>  <p>We recommend using TORANI® Syrup</p>	<p>Add <math>\frac{3}{4}</math> cup (6 ounces) syrup to empty Deluxe Pint.</p> <p><b>FLAVOR INSPIRATION</b> Coconut, Orange, Grape, Green Apple, Lime, Mango, Pineapple, Pomegranate, Grapefruit</p>	<p>Pour <math>1\frac{1}{2}</math> cups (12 ounces) hot water into Deluxe Pint up to the DRINKABLE FREEZE FILL line.</p> <p>Whisk until sugar is completely dissolved.</p>	 <p>Place storage lid on Deluxe Pint and freeze for 24 hours.</p>	<p>Remove Deluxe Pint from freezer and remove lid from Deluxe Pint.</p> <p>Add <math>\frac{3}{4}</math> cup (6 ounces) of desired pour-in, such as water, juice, or alcohol, to the DRINKABLE POUR-IN line</p>	<p>Refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.</p> <p>Press FULL, then select SLUSHI.</p> <p>When processing is complete, transfer slushi to a glass and serve immediately.</p>
<p><b>EXTRACTS</b></p>	<p>Add <math>\frac{1}{2}</math> cup granulated sugar and 2 teaspoons extract to empty Deluxe Pint.</p> <p><b>FLAVOR &amp; FOOD COLOR INSPIRATION</b> Strawberry (3 drops red), Lime (3 drops green), Coconut (none), Orange (1 drop red, 2 drops yellow), Root Beer (2 drops red, 2 drops green), Lemon Lime (2 drops blue, 2 drops yellow)</p>	<p>Pour <math>1\frac{3}{4}</math> cups (14 ounces) hot water into Deluxe Pint up to the DRINKABLE FREEZE FILL line.</p> <p>Whisk until sugar is completely dissolved.</p> <p><b>NOTE:</b> If using food coloring, add after sugar is dissolved and whisk until combined.</p>			
<p><b>FLAVORED DRINK POWDER</b></p>	<p>Add <math>\frac{1}{2}</math> cup drink powder to empty Deluxe Pint.</p> <p><b>FLAVOR INSPIRATION</b> Cherry, Blue Raspberry Lemonade, Cherry Limeade, Orange, Lemonade, Iced Tea, Lemon Lime Electrolyte</p>				

**NINJA**  
**CREAMi**  
**DELUXE**

© 2023 SharkNinja Operating LLC

CREAMi and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.  
CREAMERIZER and CREAMICCINO are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

PHILADELPHIA is a registered trademark of Kraft Foods, used with permission.

TORANI is a registered trademark of WorldPantry, used with permission.

NC501C\_IG\_30Recipe\_E\_F\_MP\_Mv8\_230807

Veuillez lire les instructions de sécurité ci-jointes avant d'utiliser votre appareil.



# NINJA<sup>®</sup> CREAMi<sup>®</sup> DE LUXE

Plus de 30 délicieuses recettes  
+ tableaux





# Votre guide pour concocter des délices crémeux.

Bienvenue dans le Guide d'inspiration du CREAMi® de luxe de Ninja®. Vous y trouverez des recettes, des conseils, des astuces et des trucs utiles pour transformer vos ingrédients préférés en délices crémeux santé ou gourmands. Allons-y!

Pour découvrir d'autres recettes délicieuses et surprenantes, balayez ce code ou visitez le site [recipes.ninjakitchen.ca](https://recipes.ninjakitchen.ca)



## Table des matières

Présentation des programmes	2
Conseils et meilleures pratiques	4
Deux saveurs, une base	6
Santé! Préparons une boisson	8
Restes à boire	11
Crème glacée	12
Lait frappé	26
Sorbet	30
Yogourt glacé	35
Crème glacée légère	36
Barbotine	38
Boisson glacée	44
Creamiccino™	50
Crème glacée à l'italienne	56
Gelato (recette sophistiquée)	62
Tableau d'inspiration sans préparation	66
Tableau Créez votre propre Creamiccino	68
Tableau Créez votre propre crème glacée à l'italienne	70
Tableau Créez votre propre barbotine	72



12



20



30



42



44



50

# Cet appareil n'est PAS un mélangeur.



**NE TRANSFORMEZ PAS** un bloc de glace ou des glaçons.



**NE PRÉPAREZ PAS** un frappé et ne transformez pas des ingrédients durs ou en vrac.



Les fruits doivent être broyés pour libérer leur jus ou être combinés avec d'autres ingrédients et congelés avant le traitement.



**VOYANT D'INSTALLATION** Le voyant s'allume lorsque l'appareil n'est pas entièrement assemblé aux fins d'utilisation. Si le voyant clignote, assurez-vous que le bol est correctement installé. Si le voyant est fixe, vérifiez que la palette est bien installée.

**COMPTE À REBOURS** Indique le restant du programme en minutes.

**REMARQUE :** Le temps peut varier en fonction de la température de la base.

**VOYANT DE LA FIN DU PROGRAMME** Lorsque le compte à rebours est terminé, le voyant s'allume et le bol extérieur peut être retiré de l'appareil.

**MODE DE TRAITEMENT** Appuyez sur le mode de traitement avant de sélectionner un programme. Pour mélanger une pinte de luxe complètement remplie, appuyez sur FULL (pleine). Pour mélanger seulement la moitié supérieure, appuyez sur TOP (haut). Pour mélanger l'autre moitié de la pinte de luxe, sélectionnez BOTTOM (bas).

**REMARQUE :** Pour les préparations à boire (DRINKABLE), seul le mode de traitement FULL peut être utilisé.

**PROGRAMMES À TOUCHE UNIQUE** Chaque programme à touche unique est conçu afin de vous permettre de préparer de délicieuses créations. Les programmes varient en durée et en vitesse en fonction des réglages optimaux nécessaires pour obtenir des résultats parfaitement crémeux pour le type de recettes préparé.

**REMARQUE :** Pour interrompre un programme en cours, appuyez de nouveau sur le cadran.

# Présentation des programmes à touche unique

SCOPABLE					
ICE CREAM (crème glacée)	LITE ICE CREAM (crème glacée légère)	SORBET	GELATO	FROZEN YOGOURT (yogourt glacé)	CREAMI <sup>®</sup> ITALIAN ICE (crème glacée à l'italienne)
<p>Conçus pour créer des recettes gourmandes traditionnelles. Idéal pour transformer les aliments à base de produits laitiers et d'alternatives aux produits laitiers en crèmes glacées épaisses, crémeuses, à servir en boules.</p> <p><b>RECETTE</b> Crème glacée à la vanille avec brisures de chocolat <i>page 12</i></p> <p><b>RECETTE</b> Crème glacée légère à la menthe, aux biscuits et à la crème <i>page 36</i></p>	<p>Conçu pour les consommateurs soucieux de leur santé voulant préparer des crèmes glacées à faible teneur en sucre ou en matières grasses ou pour utiliser des succédanés de sucre. Sélectionnez cette option pour préparer des recettes céto-géniques (keto), paléo ou véganes.</p> <p><b>RECETTE</b> Crème glacée légère à la menthe, aux biscuits et à la crème <i>page 36</i></p>	<p>Transforme les recettes à base de fruits à forte teneur en eau et en sucre en délices crémeux.</p> <p><b>RECETTE</b> Sorbet ne contenant qu'un fruit en conserve <i>page 30</i></p>	<p>Crée des préparations de pouding au lait pour les crèmes glacées de style italien.</p> <p><b>RECETTE</b> Gelato aux gousses de vanille <i>page 62</i></p>	<p>Transforme facilement vos yogourts préférés du commerce en gâteries glacées saines et crémeuses à la simple pression d'un bouton.</p> <p><b>RECETTE</b> Yogourt glacé aux fraises <i>page 35</i></p>	<p>Conçu pour transformer de l'eau et vos saveurs fruitées préférées en des boules de glace italienne rafraîchissantes.</p> <p><b>RECETTE</b> Crème glacée à l'italienne à la limonade <i>page 56</i></p>
DRINKABLE					
CREAMICCINO™	FROZEN DRINK (boisson glacée)	SLUSHI (barbotine)	MILKSHAKE (lait frappé)		
<p>Créer des cafés glacés dignes d'un café-bistrot avec votre café et votre sucre, ainsi que tout colorant à café, lait de vache ou lait végétal de votre choix.</p> <p><b>RECETTE</b> Creamiccino <i>page 50</i></p>	<p>Préparez des boissons glacées épaisses, lisses et qui fondent lentement dignes d'un centre de villégiature.</p> <p><b>RECETTE</b> Piña Colada <i>page 48</i></p>	<p>Recréer la gâterie préférée de votre enfance en transformant des mélanges de jus en poudre ou des sirops pour barbotines et de l'eau en barbotine lisse à boire.</p> <p><b>RECETTE</b> Barbotine au punch aux fruits <i>page 38</i></p>	<p>Conçu pour préparer rapidement de riches laits frappés. Il vous suffit de mélanger de la crème glacée (du commerce ou fait maison), du lait et vos garnitures préférées.</p> <p><b>RECETTE</b> Lait frappé épais au chocolat <i>page 26</i></p> <p><b>Faites-en aujourd'hui! Aucune congélation requise.</b></p>		
MIX-IN (ajouter au mélange)			RE-SPIN (faire tourner)		
<p>Conçu pour incorporer des morceaux de bonbons, de biscuits, de noix, de céréales ou de fruits surgelés pour personnaliser votre gâterie.</p> <p><b>RECETTE</b> Inspiration de saveurs et d'ingrédients à incorporer <i>pages 16-19</i></p>			<p>Conçu pour offrir une texture lisse après l'exécution de l'un des programmes prédéfinis. Il est souvent nécessaire d'utiliser le programme RE-SPIN (faire tourner) lorsque la base est très froide et que la texture est plus friable que crémeuse. Toutefois, ne l'utilisez pas lorsque vous incorporez des ingrédients.</p>		

# Congelez, puis Creamify en minutes



## Réglez la température de votre congélateur

Pour obtenir les meilleurs résultats, réglez le congélateur entre 9°F (-13°C) et -7°F (-22°C). Le CREAMi® de luxe est conçu pour transformer des bases dont la température se situe dans cette plage.

(Si la température de votre congélateur est comprise dans cette plage, votre pinte de luxe devrait atteindre la température appropriée.)

**REMARQUE :** Pour que la transformation et la texture soient optimales, nous vous recommandons de congeler vos bases à boire près de la porte avant de votre congélateur. Cet emplacement peut aussi aider à prévenir que les parois deviennent glacées.



## Placez la pinte de luxe sur une surface plane

Pour obtenir les meilleurs résultats, ne transformez pas le contenu de la pinte s'ils ont été surgelés en biais ou s'ils ont été partiellement consommés puis recongelés de manière inégale.

(Si le contenu de la pinte est congelé de façon inégale : faites-le fondre, fouettez-le, puis recongelez-le sur une surface plane.)



## Les congélateurs verticaux fonctionnent mieux

Nous vous recommandons de ne pas utiliser de congélateur coffre, car ils ont tendance à atteindre des températures extrêmement froides.



## Congelez la base pendant 24 heures

Bien que la pinte de luxe puisse être congelée, elle doit atteindre une température encore plus froide avant de pouvoir être transformée.



## Friandises glacées sur demande

Maximisez votre temps en préparant plusieurs pintes CREAMi de luxe à la fois. Conservez ces pintes de luxe dans votre congélateur pour utiliser la technologie Creamify chaque fois que l'envie vous prend.

# Conseils pour obtenir les préparations les plus crémeuses

## Les ingrédients précongelés ont un goût plus sucré.

Vous avez peur que votre mélange de base soit trop sucré? Ne vous inquiétez pas, il ne sera pas aussi sucré après avoir été congelé et incorporé dans la préparation de votre recette glacée.

## Que faire avec les restes?

### Pour SCOOPABLES

Vous n'avez pas consommé tout le contenu de votre pinte de luxe? Lissez la surface de votre délice glacé à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule avant de le remettre au congélateur. Si le délice est dur après avoir été congelé de nouveau, traitez-le de nouveau avec le **programme que vous avez utilisé pour le préparer**. S'il est mou, il vous suffit de le déguster.

**REMARQUE :** Si votre délice contient des ingrédients à incorporer, il est fort possible qu'un nouveau traitement broie davantage vos ingrédients, créant ainsi une nouvelle saveur.

**CONSEIL :** Au lieu de transformer une pinte de luxe complète, transformez seulement sa moitié supérieure grâce au réglage TOP, puis conservez le reste pour plus tard.

### Pour DRINKABLES

Pour mélanger de nouveau des préparations à boire comme les Creamiccino™, les barbotines, les boissons glacées ou les laits frappés : versez toujours un liquide sur la base surgelée avant de la transformer de nouveau.

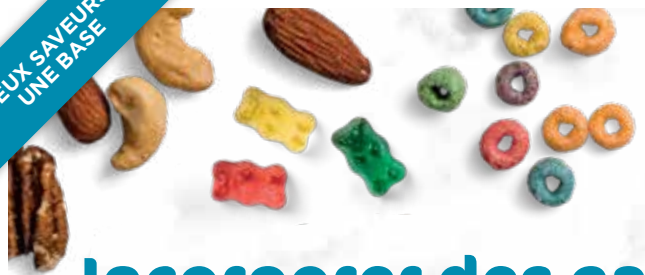
**REMARQUE :** Pour DRINKABLE, seul le mode de traitement FULL (pleine) peut être utilisé.

## Faire un bain de glace

Pour les recettes qui nécessitent que la base soit cuite, nous vous recommandons d'utiliser un bain de glace pour la refroidir rapidement avant de la congeler. Pour préparer un bain de glace, remplissez un grand bol de glace et d'eau. Placez ensuite votre pinte de luxe dans l'eau glacée. Une fois que votre préparation de base a atteint une température inférieure à 40°F (5°C), placez la pinte au congélateur.







## Incorporer des garnitures dans une demi-pinte

Il est facile d'incorporer des garnitures à une demi-pinte de luxe sans les mélanger dans l'autre moitié. Après avoir transformé votre demi-pinte, suivez les directives ci-dessous pour ajouter vos garnitures préférées.

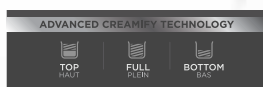


Orifice de 4 cm de largeur

Après avoir transformé la moitié supérieure (TOP) de la pinte, utilisez une cuillère pour créer un orifice d'une largeur de 1 1/2 po (4 cm) jusqu'au centre de la pinte.



Ajoutez vos garnitures dans l'orifice.



Appuyez sur TOP (haut) et exécutez le programme MIX-IN (ajouter au mélange). Pour incorporer des ingrédients dans l'autre moitié de la pinte de luxe, suivez ces mêmes directives avec le réglage BOTTOM (bas).

**REMARQUE :** Reportez-vous à la page 16 pour consulter le tableau d'inspiration.



## Deux saveurs, une base

Vous pouvez utiliser la même base pour créer deux saveurs différentes, comme biscuits et crème pour la portion supérieure et brisures de chocolat pour la portion inférieure. Suivez les directives ci-dessous pour ajouter deux garnitures différentes dans la même base.



### Traitement d'une demi-pinte pouvant être mangées à la cuillère



Sélectionnez TOP (haut), puis utilisez le cadran pour sélectionner ICE CREAM (crème glacée).



Utilisez une cuillère pour créer un orifice d'une largeur de 1 1/2 po (4 cm) jusqu'au centre de la pinte. Ajoutez les morceaux de biscuits-sandwichs au chocolat dans l'orifice et sélectionnez TOP (haut) et MIX-IN (ajouter au mélange).



Une fois le mélange terminé, retirez la portion transformée et servez-la immédiatement. Pour transformer la moitié inférieure de la pinte de luxe, sélectionnez BOTTOM (bas), puis exécutez le même programme utilisé pour mélanger la partie supérieure.



Avec une cuillère, créez un orifice de 1 1/2 po (4 cm) de diamètre, jusqu'au fond de la pinte de luxe. Ajoutez les brisures de chocolat dans l'orifice et sélectionnez BOTTOM (bas) et MIX-IN (ajouter au mélange).



Une fois le mélange terminé, retirez la crème glacée et servez-la immédiatement.



# Santé! Préparons une boisson.

CONGELER  
PENDANT 24 HEURES



## Étape 1 : Congelez

**Pour utiliser les programmes de préparations à boire,** remplissez la pinte de luxe avec vos ingrédients de base, jusqu'à la ligne de remplissage DRINKABLE FREEZE FILL, puis mettez-la au congélateur pendant 24 heures.

**Pour obtenir les meilleurs résultats** lorsque vous préparez des bases contenant des mélanges en poudre, nous vous recommandons de réchauffer votre liquide. Remuez jusqu'à ce que la poudre soit complètement dissoute, puis réfrigérez et congelez la base.

*Reportez-vous à la page 21 pour créer une barbotine au punch aux fruits.*



## Étape 2 : Pour-In (liquide)

Lorsque vous utilisez les programmes des préparations à boire, pour obtenir une texture parfaite, **vous devez verser du liquide dans la pinte de luxe avant de transformer les ingrédients.**

Après avoir retiré votre base du congélateur, **versez le liquide de votre choix jusqu'à** la ligne POUR-IN (liquide), puis transformez votre mélange avec le programme approprié.



## Étape 3 : Transformez

**Après avoir versé votre liquide, il est maintenant temps de transformer vos ingrédients. Si votre base est très froide,** vous devrez peut-être la traiter quelques fois pour obtenir la texture parfaite. Pour créer des boissons glacées plus liquides, nous vous recommandons de laisser la base se réchauffer quelques minutes avant de la transformer.

**Après sa transformation, si vous désirez qu'elle soit plus liquide,** ajoutez simplement de 2 à 4 c. à soupe de liquide supplémentaire, puis sélectionnez le programme RE-SPIN (ajouter au mélange).

# Substituts d'ingrédients généraux

Sans produits laitiers? Végétalien? Faible teneur en glucides? Vous pouvez toujours préparer de délicieuses gourmandises adaptées à votre style de vie. Pour obtenir les meilleurs résultats, veillez à suivre les directives, mesurez les ingrédients avec soin et tenez compte des conseils ci-dessous lorsque vous effectuez des substitutions.



## Substituts de produits laitiers

- Lait → Lait d'avoine **non sucré**
- Crème épaisse → Crème de noix de coco **non sucrée**
- Fromage à la crème → Fromage à la crème végétalien
- Yogourt → Yogourt végétalien

**REMARQUE :** Veillez à utiliser des substituts de sucre non sucrés et à fouetter d'abord la crème de noix de coco seule.



## Succédané de sucre

Pour les substituts spécifiques à une recette, reportez-vous aux recettes des pages suivantes.

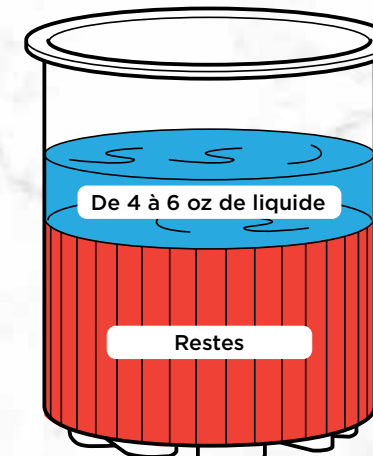
- Sirop de maïs léger → Nectar d'agave

**REMARQUE :** Si vous utilisez des succédanés de sucre, utilisez le programme **LITE ICE CREAM** pour transformer les ingrédients.

# Vous avez des restes à boire? Pas de problème!

Vous n'avez pas consommé tout le contenu de votre boisson glacée, de votre barbotine ou de Creamicino™? Pas de problème! Remettez la pinte de luxe dans le congélateur. Pour transformer vos restes, ajoutez de 1/2 à 3/4 tasse (4 à 6 oz), sélectionnez FULL (pleine) et choisissez le programme qui convient à votre base.

## TRANSFORMER DE NOUVEAU



Ajoutez le liquide désiré pour créer :  
**Barbotine, Creamiccino et boisson glacée**

**REMARQUE :** Pour connaître les options de liquide à ajouter dans les recettes à boire, consultez la section « Pour la transformation » de la liste des ingrédients.

**REMARQUE :** N'utilisez pas le programme RE-SPIN (ajouter au mélange) pour transformer des restes.



# Crème glacée à la vanille avec brisures de chocolat

PRÉPARATION : DE 5 À 10 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | PORTIONS : 6 | CONSERVATION : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

- 1 1/2 c. à soupe (3/4 oz) de fromage à la crème
- 1/2 tasse de sucre granulé
- 1 1/2 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse + 2 c. à soupe de crème épaisse
- 1 1/2 tasse de lait entier
- 1/3 tasse de brisures de chocolat miniatures, à incorporer

**CRÉEZ UNE VERSION LÉGÈRE** Remplacez le sucre granulé par 3/4 c. à thé de stévia et 3 3/4 c. à soupe de nectar d'agave. Utilisez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

Spatule en caoutchouc



Nous vous recommandons d'utiliser le fromage à la crème PHILADELPHIA\*

### CRÉEZ UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS

Remplacez le fromage à la crème par du fromage à la crème végétalien, la crème épaisse par de la crème de noix de coco **non sucrée** et le lait entier par du lait d'avoine **non sucré**. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

## PRÉPARATION



Dans un grand bol allant au micro-ondes, réchauffez le fromage à la crème au micro-ondes pendant 10 secondes. Ajoutez le sucre et l'extrait de vanille, puis mélangez pendant environ 60 secondes avec un fouet ou une spatule en caoutchouc, jusqu'à l'obtention d'une texture de glaçage.



Ajoutez graduellement la crème épaisse et le lait, jusqu'à ce que le mélange soit homogène et que le sucre soit dissous.



Versez le mélange dans une pinte de luxe CREAMi® vide jusqu'à la ligne de remplissage maximale SCOOPABLE MAX FILL. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.



Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Dans ce cas, sélectionnez le même mode de transformation, puis RE-SPIN (faire tourner) si vous n'incorporez pas d'ingrédients.

NINJA  
TEST  
KITCHEN

FAVORI



## MODE DE TRANSFORMATION



ICE CREAM  
CRÈME GLACÉE

Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, puis utilisez le cadran pour sélectionner ICE CREAM (crème glacée).



Avec une cuillère, créez un orifice de 1 1/2 po (4 cm) de diamètre, jusqu'au fond du contenu transformé dans la pinte de luxe.

Ajoutez les brisures de chocolat dans l'orifice et mélangez de nouveau en utilisant le même mode de transformation et le programme MIX-IN (ajouter au mélange).



Une fois la transformation terminée, retirez la crème glacée de la pinte de luxe et servez-la immédiatement.

CONSEIL

Comme le programme MIX-IN (ajouter au mélange) ne broie pas les ingrédients plus durs, nous vous recommandons d'utiliser des brisures de chocolat miniatures pour obtenir des morceaux d'une taille parfaite.

# Crème glacée Rocky Road et double biscuits

**PRÉPARATION :** DE 10 À 15 MINUTES | **CONGÉLATION :** 24 HEURES | **PORTIONS :** 6 | **CONSERVATION :** 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

- 1 1/2 c. à soupe (3/4 oz) de fromage à la crème
- 3 c. à soupe de poudre de cacao
- 1/2 tasse de sucre granulé
- 1 1/2 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse + 2 c. à soupe de crème épaisse
- 1 1/2 tasse de lait entier

## USTENSILES NÉCESSAIRES

- Grand bol
- Fouet
- Spatule en caoutchouc



Nous vous recommandons d'utiliser le fromage à la crème PHILADELPHIA®

### Moitié supérieure | Double biscuit

- 2 biscuits-sandwichs au chocolat, en quartiers, à incorporer
- 2 c. à soupe de morceaux de pâte à biscuits, à incorporer

### Partie inférieure | Rocky Road

- 2 c. à soupe de brisures de chocolat miniatures, à incorporer
- 2 c. à soupe d'arachides hachées, à incorporer
- 2 c. à soupe de guimauves miniatures, à incorporer

## PRÉPARATION



Dans un grand bol allant au micro-ondes, réchauffez le fromage à la crème au micro-ondes pendant 10 secondes. Ajoutez la poudre de cacao, le sucre et l'extrait de vanille. À l'aide d'un fouet ou d'une spatule en caoutchouc, mélangez pendant environ 60 secondes, jusqu'à l'obtention d'une texture de glaçage.



Ajoutez graduellement la crème épaisse et le lait, jusqu'à ce que le mélange soit homogène et que le sucre soit dissous.



Versez le mélange dans une pinte de luxe CREAMI® vide jusqu'à la ligne de remplissage maximale SCOOPABLE MAX FILL. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.



Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.



Sélectionnez TOP (haut), puis utilisez le cadran pour sélectionner ICE CREAM (crème glacée). Utilisez une cuillère pour créer un orifice d'une largeur de 1 1/2 po (4 cm) jusqu'au centre de la pinte. Ajoutez les morceaux de biscuits-sandwichs au chocolat et la pâte à biscuits dans l'orifice et sélectionnez TOP (haut) et MIX-IN (ajouter au mélange).



Une fois la transformation terminée, retirez la crème glacée Rocky Road et servez-la immédiatement. Pour mélanger l'autre moitié de la pinte de luxe, sélectionnez BOTTOM (bas), puis ICE CREAM (crème glacée).



Avec une cuillère, créez un orifice de 4 cm (1 1/2 po) de diamètre, jusqu'au fond de la pinte de luxe. Ajoutez les brisures de chocolat, les arachides et les guimauves dans l'orifice et sélectionnez BOTTOM (bas) et MIX-IN (ajouter au mélange).



Une fois le mélange terminé, retirez la crème glacée et servez-la immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Dans ce cas, sélectionnez le même mode de transformation, puis RE-SPIN (faire tourner) si vous n'incorporez pas d'ingrédients.



NINJA  
TEST  
KITCHEN

FAVORI



# Ingrédients à incorporer 101

Incorporez du chocolat, des noix, des bonbons, des fruits et bien plus pour rendre votre recette encore plus savoureuse.



## Les ingrédients à incorporer durs resteront intacts.

Les ingrédients à incorporer tels que le chocolat, les bonbons et les noix ne seront pas broyés pendant le programme MIX-IN (ajouter au mélange). Nous vous recommandons d'utiliser des brisures de chocolat et des bonbons miniatures ou des ingrédients hachés au préalable.



## Les ingrédients à incorporer mous seront broyés.

Les ingrédients à incorporer comme les céréales, les biscuits et les fruits surgelés finiront en plus petits morceaux après le programme MIX-IN (ajouter au mélange). Nous vous recommandons d'utiliser des ingrédients mous en plus gros morceaux.

# Suivez ces étapes pour créer des crèmes glacées, gelato et des yogourts glacés.



## 1. Créez une base

Commencez par créer n'importe quelle base présentée dans ce guide d'inspiration, y compris les bases sans produits laitiers et les bases légères.

## Remplacez l'extrait, si vous le souhaitez

Pour obtenir des saveurs encore plus prononcées, remplacez l'extrait de vanille par une cuillère à thé d'extrait de fruits, d'herbes ou de noix.



## 2. Congelez

Fermez le couvercle et congelez la base pendant 24 heures.

Conservez plusieurs pintes de luxe préparées au congélateur pour utiliser votre Creamify quand l'envie vous prend.

## MODE DE TRANSFORMATION



TOP  
HAUT



FULL  
PLEIN



BOTTOM  
BAS



## 3. Transformation

Appuyez sur la touche TOP, BOTTOM ou FULL, puis utilisez le cadran pour sélectionner le programme qui convient à votre base :

ICE CREAM (crème glacée)  
LITE ICE CREAM (crème glacée légère)  
GELATO • FROZEN YOGURT (yogourt glacé)

Appuyez sur le cadran pour exécuter le programme.

## 4. Ajoutez des ingrédients à incorporer

Avec une cuillère, créez un orifice de 4 cm (1 1/2 po) de diamètre, jusqu'au fond du contenu transformé dans la pinte de luxe. Ajoutez vos garnitures dans l'orifice.

## 5. Transformation

Sélectionnez le même mode de traitement, puis appuyez sur le programme MIX-IN (ajouter au mélange).

**Vous ne voulez pas attendre? Transférez quelques boules de crème glacée du commerce dans la pinte de luxe CREAMI® et passez directement à l'étape 4.**



POUR LES CRÈMES GLACÉES, LE GELATO ET LE YOGOURT GLACÉ SEULEMENT

## Nous ne recommandons pas d'incorporer des fruits frais, des sauces et des tartinades.

Si vous ajoutez des fruits frais, du fudge ou des sauces au caramel, votre base sera trop liquide. La tartinade au chocolat et aux noisettes et les beurres de noix ne se mélangent pas bien. Nous vous recommandons d'utiliser des fruits surgelés ou du chocolat/caramel dur.

# Inspirations pour créer une pinte de luxe complète de crème glacée



**Pâte à biscuits et brisures de chocolat**

**Base :** Vanille  
**Extrait :** Vanille, selon la recette  
**Ingrédients à incorporer :**  
 1/4 tasse de morceaux de pâte à biscuits surgelés comestible, 2 c. à soupe de brisures de chocolat miniatures



**Rocky Road**

**Base :** Chocolat  
**Extrait :** S.O.  
**Ingrédients à incorporer :**  
 3 c. à soupe d'amandes hachées, 3 c. à soupe de brisures de chocolat miniatures, 2 c. à soupe de guimauve



**Biscuits et crème**

**Base :** Vanille  
**Extrait :** Vanille, selon la recette  
**Ingrédients à incorporer :**  
 5 biscuits-sandwichs au chocolat (cassés)



**Menthe et brisures de chocolat**

**Base :** Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)  
**Extrait :** 1 1/2 c. à thé d'extrait de menthe (colorant alimentaire vert, facultatif)  
**Ingrédients à incorporer :** 1/3 tasse de brisures de chocolat miniatures



**Noix et érable**

**Base :** Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)  
**Extrait :** 1 1/2 c. à thé d'extrait d'érable  
**Ingrédients à incorporer :** 1/3 tasse de noix de Grenoble, hachées



**Très chocolat**

**Base :** Chocolat  
**Extrait :** S.O.  
**Ingrédients à incorporer :**  
 3 c. à soupe de brisures de chocolat miniatures, 3 c. à soupe de morceaux de brownie

**Pistache**

**Base :** Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)  
**Extrait :** 1 1/2 c. à thé d'extrait d'amande (colorant alimentaire vert, facultatif)  
**Ingrédients à incorporer :**  
 1/3 tasse de pistaches (sans les coquilles, hachées)

**Mélange à grignoter sucré-salé**

**Base :** Vanille  
**Extrait :** Vanille, selon la recette  
**Ingrédients à incorporer :**  
 2 c. à soupe de bretzels miniatures, 2 c. à soupe de croustilles (cassées), 2 c. à soupe de bonbons au chocolat (brisés)

**Cornet-sundae**

**Base :** Vanille  
**Extrait :** Vanille, selon la recette  
**Ingrédients à incorporer :**  
 2 c. à soupe de sirop au chocolat, 3 c. à soupe d'arachides (hachées), 3 c. à soupe de morceaux de cornet sucrés

**Flotteur à la racinette**

**Base :** Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)  
**Extrait :** 1 1/2 c. à thé d'extrait de racinette  
**Ingrédients à incorporer :** S.O.

**Canne de bonbon**

**Base :** Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)  
**Extrait :** 1 1/2 c. à thé d'extrait de menthe poivrée (colorant alimentaire rouge, facultatif)  
**Ingrédients à incorporer :** 1/3 tasse de morceaux de canne de Noël

**Barre aux amandes, au chocolat et à la noix de coco**

**Base :** Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)  
**Extrait :** 1 1/2 c. à thé d'extrait de noix de coco  
**Ingrédients à incorporer :**  
 1/3 tasse d'amandes (hachées), 2 c. à soupe de sirop au chocolat

**Brisures de framboise**

**Base :** Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)  
**Extrait :** 1 1/2 c. à thé d'extrait de framboise  
**Ingrédients à incorporer :**  
 1/3 tasse de brisures de chocolat miniatures

**Rhum-raisin**

**Base :** Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)  
**Extrait :** 1 1/2 c. à thé d'extrait de rhum  
**Ingrédients à incorporer :**  
 1/3 tasse de raisins secs (trempés dans de l'eau chaude)

**Grappes de noix et de chocolat au caramel**

**Base :** Vanille  
**Extrait :** Vanille, selon la recette  
**Ingrédients à incorporer :**  
 1/3 tasse de bonbons au caramel enrobés de chocolat (cassés), 2 c. à soupe de noix de cajou (hachées)

**Crousti-choco toffee**

**Base :** Chocolat  
**Extrait :** S.O.  
**Ingrédients à incorporer :**  
 1/3 tasse de barre de caramel au chocolat (brisée)

**S'mores**

**Base :** Chocolat  
**Extrait :** S.O.  
**Ingrédients à incorporer :**  
 4 c. à soupe de biscuits Graham en morceaux, 2 c. à soupe de nappage à la guimauve

**Coupelle chocolat et beurre d'arachide**

**Base :** Chocolat  
**Extrait :** S.O.  
**Ingrédients à incorporer :**  
 1/3 de coupes miniatures au beurre d'arachides (cassées)





# Crème glacée à la fraise

Crème glacée

RECETTE FACILE

**PRÉPARATION :** 15 MINUTES  
**CONGÉLATION :** 24 HEURES  
**PORTIONS :** 6  
**CONSERVATION :** 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

- 2 1/4 tasses de fraises fraîches mûres, équeutées, en quartiers
- 3/4 tasse de sucre granulé
- 1 1/2 c. à thé de sirop de maïs léger
- 1 1/2 c. à thé de jus de citron
- 1 1/2 tasse de crème épaisse

**CRÉEZ UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS** Remplacez la crème épaisse par de la crème de noix de coco **non sucrée**. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

**CRÉEZ UNE VERSION LÉGÈRE** Remplacez le sirop de maïs léger par 1/2 tasse + 2 c. à soupe de **mélange de stévia et de sucre de canne** et 1/2 c. à thé de nectar d'agave. Utilisez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol  
Fourchette

**CONSEIL** Nous vous recommandons d'incorporer des brisures de chocolat blanc miniatures ou des tranches de fraises surgelées pour rendre cette crème glacée encore plus savoureuse.

**CONSEIL** Préparez de la crème glacée à la framboise noire en remplaçant les fraises par 1 tasse + 2 c. à soupe de framboises fraîches et 1 tasse + 2 c. à soupe de mûres fraîches.

## PRÉPARATION

- Dans un grand bol, ajoutez les fraises, le sucre, le sirop de maïs et le jus de citron. À l'aide d'une fourchette, écrasez les fraises. Laissez reposer le mélange pendant 10 minutes en remuant plusieurs fois.
- Ajoutez la crème épaisse et mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
- Versez le mélange dans une pinte de luxe CREAMi® vide jusqu'à la ligne de remplissage maximale SCOOPABLE MAX FILL. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
- Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
- Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, puis utilisez le cadran pour sélectionner ICE CREAM (crème glacée)
- Une fois la préparation terminée, ajoutez les ingrédients à incorporer ou servez la crème glacée immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Dans ce cas, sélectionnez le même mode de transformation, puis RE-SPIN (faire tourner) si vous n'incorporez pas d'ingrédients.

# Crème glacée aux céréales aux fruits



Crème glacée

RECETTE FACILE

**PRÉPARATION :** DE 20 À 35 MINUTES  
**CONGÉLATION :** 24 HEURES  
**PORTIONS :** 6  
**CONSERVATION :** 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

2 tasses (16 oz) de lait entier  
2 1/4 tasses de céréales fruitées, divisées  
1 1/2 c. à soupe (3/4 oz) de fromage à la crème  
1/2 tasse de sucre granulé  
1 1/2 c. à thé d'extrait de vanille  
1 tasse + 2 c. à soupe de crème épaisse

**CRÉEZ UNE VERSION LÉGÈRE** Remplacez le sucre granulé par 3/4 c. à thé de stévia et 3 3/4 c. à soupe de nectar d'agave. Utilisez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

**POUR UNE CRÈME GLACÉE SANS PRODUITS LAITIERS**, utilisez du lait d'avoine **non sucré** à la place du lait entier, du fromage à la crème végétalien à la place du fromage à la crème et de la crème de noix de coco **non sucrée** à la place de la crème épaisse. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



2 grands bols  
Fouet  
Spatule en caoutchouc  
Tamis fin



Nous vous recommandons d'utiliser le fromage à la crème PHILADELPHIA®

## PRÉPARATION

1. Versez le lait et 1 1/2 tasse de céréales fruitées dans un grand bol. Laissez reposer le mélange pendant 15 à 30 minutes, en remuant régulièrement pour que la saveur fruitée se diffuse dans le lait.
2. Placez le fromage à la crème dans un deuxième grand bol qui va micro-ondes et réchauffez-le au micro-ondes pendant 10 secondes. Ajoutez le sucre et l'extrait de vanille, puis mélangez avec un fouet ou une spatule en caoutchouc pendant environ 60 secondes jusqu'à l'obtention d'une texture de glaçage.
3. Au bout de 15 à 30 minutes, versez le lait et les céréales dans le bol contenant le mélange de sucre en utilisant un tamis fin. Appuyez sur les céréales avec une cuillère pour libérer plus de lait, puis jetez les céréales. Ajoutez la crème épaisse et mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
4. Versez le mélange dans une pinte de luxe CREAMi® vide jusqu'à la ligne de remplissage maximale SCOOPABLE MAX FILL. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
5. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
6. Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, puis utilisez le cadran pour sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
7. Avec une cuillère, créez un orifice de 1 1/2 po (4 cm) de diamètre, jusqu'au fond de la pinte de luxe. Ajoutez les 3/4 de tasse restants de céréales fruitées dans le trou et mélangez de nouveau avec le programme MIX-IN (ajouter au mélange).
8. Une fois la préparation terminée, retirez la crème glacée de la pinte et servez-la immédiatement.

# Crème glacée à la vanille et à la noix de coco sans produits laitiers



Crème glacée

RECETTE FACILE

**PRÉPARATION :** DE 5 À 10 MINUTES  
**CONGÉLATION :** 24 HEURES  
**PORTIONS :** 6  
**CONSERVATION :** 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

1 1/2 conserve (21 oz) de lait de coco **non sucré** riche en matière grasse  
1 tasse de sucre granulé  
1 1/2 c. à thé d'extrait de vanille

**CRÉEZ UNE VERSION LÉGÈRE** Remplacez le sucre granulé par 1/4 tasse et 2 c. à soupe de **mélange de stévia de sucre de canne**. Utilisez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol  
Fouet

CONSEIL

Créez de nouvelles saveurs en ajoutant 3 c. à soupe de poudre de cacao pour une crème glacée à la noix de coco et au chocolat, 3 c. à soupe de café en poudre pour une crème glacée à la noix de coco et au café, ou en remplaçant l'extrait de vanille par de l'extrait de citron pour une crème glacée à la noix de coco et au citron.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le lait de coco non sucré ordinaire par 2 2/3 tasses (21 oz) de lait d'avoine entier.

## PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouettez le lait de coco jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajoutez ensuite les ingrédients restants et fouettez jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Versez le mélange dans une pinte de luxe CREAMi® vide jusqu'à la ligne de remplissage maximale SCOOPABLE MAX FILL. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
3. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
4. Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, puis utilisez le cadran pour sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
5. Une fois la préparation terminée, ajoutez les ingrédients à incorporer ou servez la crème glacée immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Dans ce cas, sélectionnez le même mode de transformation, puis RE-SPIN (faire tourner) si vous n'incorporez pas d'ingrédients.





# Crème glacée au café sans produits laitiers

Crème glacée

RECETTE FACILE

**PRÉPARATION :** DE 5 À 10 MINUTES  
**CONGÉLATION :** 24 HEURES  
**PORTIONS :** 6  
**CONSERVATION :** 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

- 1 tasse + 2 c. à soupe de crème de coco **non sucrée**
- 3/4 tasse de sucre granulé
- 2 c. à soupe de café en poudre
- 1 1/2 tasse de lait de riz
- 1 1/2 c. à thé d'extrait de vanille

**CRÉEZ UNE VERSION LÉGÈRE** Remplacez le sucre granulé par 1/4 tasse + 2 c. à soupe du mélange de fruits des moines et d'érythritol et 3/4 c. à thé de stévia. Utilisez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol  
Fouet

CONSEIL

Incorporez des bretzels enrobés de beurre d'arachide concassés pour obtenir une préparation sucrée-salée.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le lait de riz par du lait de noix de cajou si vous le souhaitez.

## PRÉPARATION

- Dans un grand bol, fouettez la crème de noix de coco non sucrée jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Ajoutez les autres ingrédients et fouettez jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Versez le mélange dans une pinte de luxe CREAMi® vide jusqu'à la ligne de remplissage maximale SCOOPABLE MAX FILL. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
- Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
- Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, puis utilisez le cadran pour sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
- Une fois la préparation terminée, ajoutez les ingrédients à incorporer ou servez la crème glacée immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Dans ce cas, sélectionnez le même mode de transformation, puis RE-SPIN (faire tourner) si vous n'incorporez pas d'ingrédients.

## À DÉGUSTER AUJOURD'HUI

# Lait frappé épais au chocolat

PRÉPARATION : 2 MINUTES | PORTIONS : 2 | CONSERVATION : 2 SEMAINES

### INGRÉDIENTS

2 1/4 tasses de crème glacée au chocolat  
3/4 tasse de lait entier

**CRÉEZ UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS** Remplacez la crème glacée par de la crème glacée végétalienne et le lait entier par du lait d'avoine ou de la crème à café végétalienne.

### PRÉPARATION



Déposez tous les ingrédients dans une pinte de luxe CREAMi® vide, dans l'ordre indiqué. Si vous incorporez des garnitures, ajoutez-les dans la pinte de luxe maintenant. Reportez-vous à la page 28 pour obtenir plus d'informations.



Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.



Appuyez sur FULL (pleine), puis utilisez le cadran pour sélectionner MILKSHAKE (lait frappé).



Une fois la préparation terminée, servez le lait frappé immédiatement.

**REMARQUE :** Lorsque vous utilisez le programme MILKSHAKE, seul le mode de traitement FULL (pleine) peut être utilisé.



**REMARQUE :** VOUS PRÉFÉREZ UNE BOISSON PLUS LIQUIDE? Si vous souhaitez que votre lait frappé soit plus liquide, ajoutez 1 ou 2 c. à soupe de lait et sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner). Mélangez jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.

Vous pouvez également transformer n'importe quelle recette de crème glacée du guide d'inspiration en lait frappé. Il suffit de préparer votre base glacée avec le programme ICE CREAM (Crème glacée). Ensuite, façonnez un trou, ajoutez du lait et des ingrédients à incorporer, puis mélangez de nouveau à l'aide du programme MILKSHAKE (lait frappé).

NINJA  
TEST  
KITCHEN  
FAVORI



### Mélangez les saveurs

La saveur de chocolat ne vous comble pas?

Agrémentons-la. Avant de transformer les ingrédients, utilisez une cuillère pour créer un trou de 1 1/2 po (4 cm) de large jusqu'au fond de la pinte de luxe.

Ajoutez vos ingrédients à incorporer dans l'orifice puis versez-y du lait. Sélectionnez MILKSHAKE (lait frappé) pour poursuivre la préparation.



Nous vous recommandons d'utiliser des brisures de chocolat et des bonbons miniatures ou de hacher des noix et des ingrédients à incorporer qui sont plus durs.



Utilisez des morceaux plus gros pour des ingrédients à incorporer plus mous comme les biscuits et les céréales.

**POUR OBTENIR D'AUTRES  
INSPIRATIONS DE RECETTES  
À PERSONNALISER,  
REPORTEZ-VOUS À LA PAGE 29.**



# Sublimez votre lait frappé

Ajoutez tout ce que vous voulez, comme du chocolat, des bonbons, des noix et des fruits, pour créer des recettes uniques.



1.

## Ajoutez 2 1/4 tasses de crème glacée à une pinte de luxe

Vous pouvez utiliser de la crème glacée à base de produits laitiers, sans produits laitiers et faible en matière grasse.



2.

## Ajoutez des ingrédients à incorporer

Avec une cuillère, créez un orifice de 1 1/2 po (4 cm) de diamètre, jusqu'au fond de la pinte de luxe. Ajoutez vos garnitures dans l'orifice.



3.

## Ajoutez 3/4 tasse de lait.

Utilisez du lait entier, du lait écrémé, du lait végétal ou du colorant à café.



FULL  
PLEIN

MILKSHAKE  
LAIT FRAPPÉ

4.

## Transformez

Appuyez sur FULL (pleine), puis utilisez le cadran pour sélectionner MILKSHAKE (lait frappé).

**REMARQUE :** Lorsque vous utilisez le programme MILKSHAKE, seul le mode de traitement FULL (pleine) peut être utilisé.

## Inspirations pour laits frappés



### Fraise guimauve

**Saveur de la crème glacée :**  
Fraise

**Ingrédients à incorporer :**  
1/3 tasse de nappage à la guimauve



### Gâteau au fromage aux biscuits et à la crème

**Saveur de la crème glacée :**  
Biscuits et crème

**Ingrédients à incorporer :**  
3 c. à soupe de fromage à la crème,  
4 biscuits-sandwichs au chocolat (cassés)



### Chocolat noisette

**Saveur de la crème glacée :**  
Chocolat

**Ingrédients à incorporer :**  
1/3 tasse tartinaud au chocolat et aux noisettes

### Bretzel au caramel salé

**Saveur de la crème glacée :** Vanille

**Ingrédients à incorporer :**  
1/3 tasse de bretzels (cassés),  
2 c. à soupe de caramel

### Petits fruits en folie

**Saveur de la crème glacée :**  
Vanille

**Ingrédients à incorporer :**  
1/2 tasse de mélange de baies fraîches

### Brownie au beurre d'arachides

**Saveur de la crème glacée :**  
Chocolat

**Ingrédients à incorporer :**  
2 c. à soupe de beurre d'arachide,  
1/4 tasse de brownie en morceaux

### Confetti sans produits laitiers

**Saveur de la crème glacée :**  
Vanille et amandes sans produits laitiers

**Lait :** Lait d'amande à la vanille  
**Ingrédients à incorporer :**  
4 biscuits au sucre végétaliens (cassés), 3 c. à soupe de confettis alimentaires

### Biscuits au beurre d'arachides sans produits laitiers

**Saveur de la crème glacée :**  
Avoine à la vanille végétalienne

**Lait :** Lait d'avoine  
**Ingrédients à incorporer :**  
1/4 tasse de beurre d'arachide,  
3 biscuits aux brisures de chocolat végétaliens (cassés)

### Tahini et café au chocolat sans produits laitiers

**Saveur de la crème glacée :**  
Café végétalien

**Lait :** Lait d'avoine au chocolat  
**Ingrédients à incorporer :**  
1/3 tasse de tahini, 2 c. à soupe de fudge au chocolat végétalien

Vous ne voulez pas attendre? Utilisez de la crème glacée du commerce pour préparer un lait frappé. Profitez-en dès aujourd'hui, aucun temps de congélation requis.

# NINJA TEST KITCHEN

FAVORI



# Sorbet aux fruits

## contenant un seul ingrédient en conserve

PRÉPARATION : 1 MINUTE | CONGÉLATION : 24 HEURES | PORTIONS : 6 | CONSERVATION : 2 SEMAINES

### INGRÉDIENT

2 boîtes (20 oz chacune) d'un fruit en conserve, égouttées, le jus réservé



Ananas



Pêches



Mélange de fruits



Mangues



Coupelles de fruits

#### CONSEIL

Utilisez des fruits dans du jus, du sirop léger ou du sirop épais pour ajuster le goût sucré de votre sorbet. Les fruits en conserve sans sucre ajouté (fruits dans l'eau) ne peuvent pas être transformés dans cet appareil.



**Vous pouvez aussi utiliser des fruits frais.**

Voir la recette de sorbet aux fruits frais à la page 32.

### PRÉPARATION



Remplissez une pinte de luxe CREAMi® vide avec 3 tasses de morceaux de fruits. Ensuite, recouvrez les fruits avec 1 tasse de liquide de la boîte de conserve jusqu'à la ligne de remplissage maximale SCOOPABLE MAX FILL. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.



Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.

#### MODE DE TRANSFORMATION



TOP  
HAUT



FULL  
PLEIN



BOTTOM  
BAS

#### SORBET

Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, puis utilisez le cadran pour sélectionner SORBET.



Une fois la préparation terminée, servez le sorbet immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Dans ce cas, sélectionnez le même mode de transformation, puis mélangez-la davantage avec le programme RE-SPIN.

# Sorbet aux fruits frais

PRÉPARATION : DE 5 À 10 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | PORTIONS : 6 | CONSERVATION : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

- 6 bananes mûres (environ 4 tasses), pelées, en tranches de 1/2 po (1,25 cm)
- OU**
- 4 1/2 tasses d'ananas mûr, en morceaux de 1/2 po (1,25 cm)
- OU**
- 7 oranges (environ 4 tasses), pelées, en morceaux de 1/2 po (1,25 cm)

**REMARQUE :** L'utilisation d'autres fruits, qu'ils soient frais ou surgelés, peut endommager l'appareil.



### Osez les mélanges

Combinez les fruits pour augmenter la saveur. Lors de la préparation, mélangez les fruits coupés avant de les ajouter à la pinte de luxe pour obtenir une saveur homogène.

## PRÉPARATION



Remplissez une pinte de luxe CREAMi® vide avec les fruits frais recommandés jusqu'à la ligne de remplissage maximale SCOOPABLE MAX FILL.



Avec l'arrière d'un ustensile de cuisine lourd (comme une louche ou un pilon à purée), appuyez fermement sur les fruits pour les écraser sous la ligne de remplissage maximale SCOOPABLE MAX FILL et ainsi créer de l'espace.



Continuez à ajouter d'autres fruits et appuyez sur ceux-ci avec un ustensile de cuisine lourd jusqu'à ce que tous les fruits soient écrasés dans la pinte de luxe, juste en dessous de la ligne de remplissage maximale SCOOPABLE MAX FILL. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.



Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.

NINJA  
TEST  
KITCHEN  
FAVORI



### MODE DE TRANSFORMATION



### SORBET

Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, puis utilisez le cadran pour sélectionner SORBET.



Une fois la préparation terminée, servez le sorbet immédiatement.

**REMARQUE :** Lorsque vous utilisez des fruits frais, vous pourriez remarquer une mince couche de fruits non transformés. Cela est normal en raison des caractéristiques des fruits naturels.

### CONSEIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, assurez-vous que vos fruits sont mûrs. Cela permettra de libérer leurs jus naturels et d'obtenir un délice plus sucré, et l'appareil transformera correctement le sorbet.

### CONSEIL

Veillez à presser fermement le fruit dans la pinte de luxe pour libérer le jus naturel du fruit. Il s'agit d'une étape importante lors de la préparation d'une recette de sorbet qui n'inclut pas de liquide supplémentaire. **N'UTILISEZ PAS** d'ingrédients en vrac.



# Sorbet à la grenade et aux bleuets



Sorbet

RECETTE FACILE

PRÉPARATION : 2 MINUTES  
CONGÉLATION : 24 HEURES  
PORTIONS : 6  
CONSERVATION : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

1 1/2 boîte (22 1/2 oz) de bleuets dans un sirop léger  
3/4 tasse de jus de grenade

## PRÉPARATION

1. Remplissez une pinte de luxe CREAMi® vide de bleuets. Ensuite, couvrez les fruits avec le liquide de la conserve, puis versez du jus de grenade jusqu'à la ligne de remplissage maximal SCOOPABLE MAX FILL et mélangez bien. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
2. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
3. Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, puis utilisez le cadran pour sélectionner SORBET.
4. Une fois la préparation terminée, servez le sorbet immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé à une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Dans ce cas, sélectionnez le même mode de transformation, puis mélangez-le davantage avec le programme RE-SPIN.

# Yogourt glacé aux fraises



Yogourt glacé

RECETTE FACILE

PRÉPARATION : 2 MINUTES  
CONGÉLATION : 24 HEURES  
PORTIONS : 6  
CONSERVATION : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

3 tasses (24 oz) de yogourt aux fraises fait de lait entier

**REMARQUE :** Lorsque vous préparez du yogourt glacé, assurez-vous d'utiliser un yogourt riche en matière grasse contenant du sucre ajouté. Ne transformez pas du yogourt sans matière grasse ou sans sucre ajouté dans cet appareil.

CONSEIL

Vous n'aimez pas les fraises? Utilisez une autre saveur de yogourt.

CONSEIL

Incorporez du granola ou des noix hachées pour ajouter de la texture et de la saveur.

## PRÉPARATION

1. Versez le yogourt dans une pinte de luxe CREAMi® vide jusqu'à la ligne de remplissage maximal SCOOPABLE MAX FILL. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
2. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
3. Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, puis utilisez le cadran pour sélectionner FROZEN YOGURT (crème glacée).
4. Une fois la préparation terminée, servez le yogourt glacé immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé à une température très froide, le yogourt peut sembler friable. Dans ce cas, sélectionnez le même mode de transformation, puis mélangez-le de nouveau (RE-SPIN) si vous n'incorporez pas d'ingrédients.



# Crème glacée légère à la menthe, aux biscuits et à la crème



Crème glacée légère

RECETTE FACILE

PRÉPARATION : DE 5 À 10 MINUTES  
CONGÉLATION : 24 HEURES  
PORTIONS : 6  
CONSERVATION : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

1 tasse + 2 c. à soupe de crème de coco **non sucrée**  
3 c. à soupe d'édulcorant aux fruits des moines avec érythritol  
3 c. à soupe de nectar d'agave  
7 ou 8 gouttes de colorant alimentaire vert  
3/4 c. à thé d'extrait de menthe  
1 1/2 tasse de lait de noix de coco **non sucré**  
4 ou 5 biscuits-sandwichs au chocolat, en quartiers, à incorporer

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol  
Fouet

## PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouettez la crème de noix de coco non sucrée jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Ajoutez l'édulcorant, le nectar d'agave, le colorant alimentaire et l'extrait de menthe, puis fouettez jusqu'à ce que l'édulcorant soit dissous. Ajoutez le lait d'avoine et fouettez pour mélanger.
2. Versez le mélange dans une pinte de luxe CREAMi® vide jusqu'à la ligne de remplissage maximale SCOOPABLE MAX FILL. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
3. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
4. Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, puis utilisez le cadran pour sélectionner LITE ICE CREAM (crème glacée légère).
5. Avec une cuillère, créez un orifice de 1 1/2 po (4 cm) de diamètre, jusqu'au fond de la pinte de luxe. Ajoutez les morceaux de biscuits dans l'orifice et mélangez de nouveau avec le programme MIX-IN (ajouter au mélange).
6. Une fois la préparation terminée, retirez la crème glacée de la pinte et servez-la immédiatement.

# Crème glacée légère à la framboise bleue



Crème glacée légère

RECETTE FACILE

PRÉPARATION : DE 5 À 10 MINUTES  
CONGÉLATION : 24 HEURES  
PORTIONS : 6  
CONSERVATION : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

3 c. à soupe d'édulcorant aux fruits des moines avec érythritol  
3 c. à soupe de nectar d'agave  
1 tasse + 2 c. à soupe de crème épaisse  
1 1/2 tasse de lait entier  
3/4 c. à thé d'extrait de vanille  
3/4 c. à thé d'extrait de framboise  
1/4 c. à thé d'extrait de citron  
7 ou 8 gouttes de colorant alimentaire bleu

**CRÉEZ UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS** Remplacez la crème épaisse par de la crème de noix de coco **non sucrée** et le lait entier par du lait d'avoine **non sucré**. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol  
Fouet

## PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit homogène et que l'édulcorant soit dissous.
2. Versez le mélange dans une pinte de luxe CREAMi® vide jusqu'à la ligne de remplissage maximale SCOOPABLE MAX FILL. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
3. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
4. Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, puis utilisez le cadran pour sélectionner LITE ICE CREAM (crème glacée légère).
5. Une fois la préparation terminée, ajoutez les ingrédients à incorporer ou servez la crème glacée immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Dans ce cas, sélectionnez le même mode de transformation, puis RE-SPIN (faire tourner) si vous n'incorporez pas d'ingrédients.

# Barbotine au punch aux fruits

PRÉPARATION : 3 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | PORTIONS : 2 | CONSERVATION : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

### Pour la congélation :

1/2 tasse de mélange à boisson à punch  
aux fruits en poudre

1 3/4 tasses (14 oz) d'eau chaude

### Pour la transformation :

Liquide: eau, alcool ou jus

CONSEIL

Si votre liquide est alcoolisé, sélectionnez  
FROZEN DRINK (boisson glacée).

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Cuillère

## PRÉPARATION



Placez la poudre de punch aux  
fruits dans une pinte de luxe  
CREAMi® vide.



Versez de l'eau chaude dans la  
pinte de luxe jusqu'à la ligne  
de remplissage maximal  
DRINKABLE FREEZE FILL.



Mélangez jusqu'à ce que la  
poudre soit dissoute.



CONGELEZ  
pendant  
24 heures

Posez le couvercle de  
rangement sur la pinte de luxe  
et placez-la au congélateur  
pendant 24 heures.

CONSEIL

Pour avoir des inspirations de saveurs,  
consultez la page 72.

CONSEIL

Si de la glace se forme sur les parois de la pinte, brisez-la  
et exécutez le programme RE-SPIN.

NINJA  
TEST  
KITCHEN  
FAVORI



## MODE DE TRANSFORMATION



FULL  
PLEIN

SLUSHI  
BARBOTINE

Retirez la pinte du congélateur  
et enlevez son couvercle.  
Versez le liquide jusqu'à la  
ligne de remplissage maximal  
DRINKABLE POUR-IN.  
Reportez-vous au guide de  
démarrage rapide pour  
obtenir des informations  
sur l'assemblage du bol et  
l'utilisation de l'appareil.

Appuyez sur FULL (pleine),  
puis utilisez le cadran  
pour sélectionner SLUSHI  
(barbotine).



Une fois le mélange terminé,  
versez la barbotine dans un verre  
et servez-la immédiatement.



**REMARQUE :** VOUS PRÉFÉREZ UNE BOISSON PLUS LIQUIDE? Après le traitement, si vous  
souhaitez que votre boisson glacée soit plus liquide, ajoutez simplement de 2 à 4 c. à soupe de  
votre mélange liquide au choix, puis sélectionnez l'option RE-SPIN (ajouter au mélange).

# Barbotine aux framboises



Barbotine

RECETTE  
FACILE

**PRÉPARATION :** 3 MINUTES  
**CONGÉLATION :** 24 HEURES  
**PORTIONS :** 2  
**CONSERVATION :** 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

### Pour la congélation :

- 1/2 tasse de sucre granulé
- 2 c. à thé d'extrait de framboise
- 1 3/4 tasse (14 oz) d'eau chaude
- 3 gouttes de colorant alimentaire rouge

### Pour la transformation :

Liquide: eau, alcool ou jus

CONSEIL

Si votre liquide est alcoolisé, sélectionnez FROZEN DRINK (boisson glacée).

CONSEIL

Si de la glace se forme sur les parois de la pinte, brisez-la et exécutez le programme RE-SPIN.

CONSEIL

Si désiré, omettez le colorant alimentaire ou remplacez-le par du colorant alimentaire naturel.

CONSEIL

Pour avoir des inspirations de saveurs, consultez la page 72.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Cuillère

## PRÉPARATION

- Déposez le sucre et l'extrait de framboise dans une pinte de luxe CREAMi® vide.
- Versez de l'eau chaude dans la pinte de luxe jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE FREEZE FILL, puis ajoutez le colorant alimentaire.
- Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
- Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle.
- Versez le liquide jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE POUR-IN. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
- Appuyez sur FULL (pleine), puis utilisez le cadran pour sélectionner SLUSHI (barbotine).
- Une fois le mélange terminé, versez la barbotine dans un verre et servez-la immédiatement.



**REMARQUE :** VOUS PRÉFÉREZ UNE BOISSON PLUS LIQUIDE? Après le traitement, si vous souhaitez que votre boisson glacée soit plus liquide, ajoutez simplement de 2 à 4 c. à soupe de votre mélange liquide au choix, puis sélectionnez l'option RE-SPIN (ajouter au mélange).

# Barbotine au fruit frais



Barbotine

RECETTE  
FACILE

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES  
**CONGÉLATION :** 24 HEURES  
**PORTIONS :** 2  
**CONSERVATION :** 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

### Pour la congélation :

- 2 tasses de fruits frais, en morceaux de 1,25 cm (1/2 po)
- 1/2 tasse de sucre granulé
- 1/2 à 3/4 tasse d'eau chaude

### Pour la transformation :

Liquide: eau, alcool ou jus

**REMARQUE :** Nous vous recommandons les fruits frais de remplacement suivants : melon d'eau, fraise, mangue, ananas, kiwi ou cerise.

CONSEIL

Si votre liquide est alcoolisé, sélectionnez FROZEN DRINK (boisson glacée).

CONSEIL

Si de la glace se forme sur les parois de la pinte, brisez-la et exécutez le programme RE-SPIN.

CONSEIL

Pour avoir des inspirations de saveurs, consultez la page 72.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Cuillère

## PRÉPARATION

- Remplissez une pinte de luxe CREAMi® vide avec les fruits frais recommandés jusqu'à la ligne de remplissage maximale DRINKABLE FREEZE FILL.
- Avec l'arrière d'un ustensile de cuisine lourd (comme une louche ou un pilon à purée), appuyez fermement sur les fruits pour les écraser sous la ligne de remplissage maximale DRINKABLE FREEZE FILL et ainsi créer de l'espace.
- Versez de l'eau chaude dans la pinte de luxe jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE FREEZE FILL.
- Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
- Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle.
- Versez le liquide jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE POUR-IN. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
- Appuyez sur FULL (pleine), puis utilisez le cadran pour sélectionner SLUSHI (barbotine).
- Une fois le mélange terminé, versez la barbotine dans un verre et servez-la immédiatement.



**REMARQUE :** VOUS PRÉFÉREZ UNE BOISSON PLUS LIQUIDE? Après le traitement, si vous souhaitez que votre boisson glacée soit plus liquide, ajoutez simplement de 2 à 4 c. à soupe de votre mélange liquide au choix, puis sélectionnez l'option RE-SPIN (ajouter au mélange).



# Barbotine à la cerise et à la lime

Barbotine

RECETTE FACILE

**PRÉPARATION :** 3 MINUTES  
**CONGÉLATION :** 24 HEURES  
**PORTIONS :** 2  
**CONSERVATION :** 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

**Pour la congélation :**  
3/4 tasse (6 oz) de sirop à la cerise et à la lime  
1 1/2 tasse (12 oz) d'eau chaude

**Pour la transformation :**  
Liquide: eau, alcool ou jus



Nous vous recommandons d'utiliser le sirop TORANI®

- CONSEIL** Si votre liquide est alcoolisé, sélectionnez FROZEN DRINK (boisson glacée).
- CONSEIL** Si de la glace se forme sur les parois de la pinte, brisez-la et exécutez le programme RE-SPIN.
- CONSEIL** Pour avoir des inspirations de saveurs, consultez la page 72.

## USTENSILES NÉCESSAIRES

 Cuillère

## PRÉPARATION

1. Versez le sirop dans une pinte de luxe CREAMi® vide.
2. Versez de l'eau chaude dans la pinte de luxe jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE FREEZE FILL.
3. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
4. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle.
5. Versez le liquide jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE POUR-IN. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
6. Appuyez sur FULL (pleine), puis utilisez le cadran pour sélectionner SLUSHI (barbotine).
7. Une fois le mélange terminé, versez la barbotine dans un verre et servez-la immédiatement.

**REMARQUE :** VOUS PRÉFÉREZ UNE BOISSON PLUS LIQUIDE? Après le traitement, si vous souhaitez que votre boisson glacée soit plus liquide, ajoutez simplement de 2 à 4 c. à soupe de votre mélange liquide au choix, puis sélectionnez l'option RE-SPIN (ajouter au mélange).





# Margarita glacée

**PRÉPARATION :** 3 MINUTES  
**CONGÉLATION :** 24 HEURES  
**PORTIONS :** 2  
**CONSERVATION :** 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

### Pour la congélation :

1 tasse + 2 c. à soupe (9 oz) d'eau

1 tasse + 2 c. à soupe (9 oz) de préparation à margarita

### Pour la transformation :

Liquide : eau et tequila dorée (1:1)

CONSEIL

Créez une version sans alcool en utilisant de l'eau ou du jus.

CONSEIL

Si de la glace se forme sur les parois de la pinte, brisez-la et exécutez le programme RE-SPIN.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Cuillère

Boisson  
glacée

RECETTE  
FACILE

## PRÉPARATION

1. Versez l'eau et la préparation à margarita dans une pinte de luxe CREAMi® vide jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE FREEZE FILL.
2. Mélangez bien. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
3. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle.
4. Versez les liquides jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE POUR-IN. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
5. Appuyez sur FULL (pleine), puis utilisez le cadran pour sélectionner FROZEN DRINK (boisson glacée).
6. Une fois le mélange terminé, versez la margarita dans un verre et servez-la immédiatement.



**REMARQUE :** VOUS PRÉFÉREZ UNE BOISSON PLUS LIQUIDE? Après le traitement, si vous souhaitez que votre boisson glacée soit plus liquide, ajoutez simplement de 2 à 4 c. à soupe de votre mélange liquide au choix, puis sélectionnez l'option RE-SPIN (ajouter au mélange).

# Thé glacé à la limonade



Boisson glacée

RECETTE FACILE

**PRÉPARATION :** 3 MINUTES  
**CONGÉLATION :** 24 HEURES  
**PORTIONS :** 2  
**CONSERVATION :** 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

### Pour la congélation :

1/2 tasse (4 oz) de sirop simple

1 3/4 tasse (14 oz) de thé glacé au citron non sucré du commerce

### Pour la transformation :

Liquide : thé glacé au citron non sucré et vodka (1:1)

CONSEIL

Créez une version sans alcool en utilisant de l'eau ou du jus.

CONSEIL

Si de la glace se forme sur les parois de la pinte, brisez-la et exécutez le programme RE-SPIN.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Cuillère

## PRÉPARATION

1. Versez le sirop simple et le thé glacé dans une pinte de luxe CREAMI® vide jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE FREEZE FILL.
2. Mélangez bien. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
3. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle.
4. Versez les liquides jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE POUR-IN. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
5. Appuyez sur FULL (pleine), puis utilisez le cadran pour sélectionner FROZEN DRINK (boisson glacée).
6. Une fois la préparation terminée, versez le thé glacé au citron dans un verre et servez-le immédiatement.



**REMARQUE :** VOUS PRÉFÉREZ UNE BOISSON PLUS LIQUIDE? Après le traitement, si vous souhaitez que votre boisson glacée soit plus liquide, ajoutez simplement de 2 à 4 c. à soupe de votre mélange liquide au choix, puis sélectionnez l'option RE-SPIN (ajouter au mélange).

# Dark & Stormy glacé



Boisson glacée

RECETTE FACILE

**PRÉPARATION :** 3 MINUTES  
**CONGÉLATION :** 24 HEURES  
**PORTIONS :** 2  
**CONSERVATION :** 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

### Pour la congélation :

1 1/2 tasse (12 oz) d'eau

1/4 tasse (2 oz) de jus de lime

3 c. à soupe (1 1/2 oz) de jus de gingembre

1/4 tasse + 2 c. à soupe (3 oz) de nectar d'agave cru

### Pour la transformation :

Liquide : rhum brun et de bière de gingembre (1:1)

CONSEIL

Créez une version sans alcool en utilisant de l'eau ou du jus.

CONSEIL

Si de la glace se forme sur les parois de la pinte, brisez-la et exécutez le programme RE-SPIN.

CONSEIL

Remplacez le jus de gingembre par 2 c. à thé de gingembre frais râpé + 2 c. à soupe d'eau.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Cuillère

## PRÉPARATION

1. Versez l'eau, le jus de lime, la bière de gingembre et le nectar d'agave dans une pinte de luxe CREAMI® vide jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE FREEZE FILL.
2. Mélangez bien. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
3. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle.
4. Versez les liquides jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE POUR-IN. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
5. Appuyez sur FULL (pleine), puis utilisez le cadran pour sélectionner FROZEN DRINK (boisson glacée).
6. Une fois le mélange terminé, versez le Dark & Stormi dans un verre et servez-le immédiatement.



**REMARQUE :** VOUS PRÉFÉREZ UNE BOISSON PLUS LIQUIDE? Après le traitement, si vous souhaitez que votre boisson glacée soit plus liquide, ajoutez simplement de 2 à 4 c. à soupe de votre mélange liquide au choix, puis sélectionnez l'option RE-SPIN (ajouter au mélange).



# Piña Colada

**PRÉPARATION** : 3 MINUTES  
**CONGÉLATION** : 24 HEURES  
**PORTIONS** : 2  
**CONSERVATION** : 2 SEMAINES

Boisson  
glacée

RECETTE  
FACILE

## INGRÉDIENTS

### Pour la congélation :

1 tasse + 2 c. à soupe (9 oz) d'eau

1 tasse + 2 c. à soupe (9 oz) de préparation à piña colada

### Pour la transformation :

Liquide : rhum léger et jus d'ananas (1:1)

CONSEIL

Créez une version sans alcool en utilisant de l'eau ou du jus.

CONSEIL

Si de la glace se forme sur les parois de la pinte, brisez-la et exécutez le programme RE-SPIN.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Cuillère

## PRÉPARATION

1. Versez l'eau et la préparation à piña colada dans une pinte de luxe CREAMi® vide jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE FREEZE FILL.
2. Mélangez bien. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
3. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle.
4. Versez les liquides jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE POUR-IN. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
5. Appuyez sur FULL (pleine), puis utilisez le cadran pour sélectionner FROZEN DRINK (boisson glacée).
6. Une fois le mélange terminé, versez le piña colada dans un verre et servez-le immédiatement.



**REMARQUE** : VOUS PRÉFÉREZ UNE BOISSON PLUS LIQUIDE? Après le traitement, si vous souhaitez que votre boisson glacée soit plus liquide, ajoutez simplement de 2 à 4 c. à soupe de votre mélange liquide au choix, puis sélectionnez l'option RE-SPIN (ajouter au mélange).





# Creamiccino™

**PRÉPARATION :** 3 MINUTES  
**CONGÉLATION :** 24 HEURES  
**PORTIONS :** 2  
**CONSERVATION :** 2 SEMAINES

Creamiccino

RECETTE  
FACILE

## INGRÉDIENTS

### Pour la congélation :

1/3 tasse de sucre granulé  
1 tasse (8 oz) de café noir chaud, infusé  
3/4 tasse (6 oz) de crème à café

### Pour la transformation :

Liquide : café

## GARNITURES (facultatives)

Crème fouettée  
Sauce au caramel ou au chocolat

**CRÉEZ UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS** Remplacez la crème à café par un colorant à café sans produits laitiers.

**CRÉEZ UNE VERSION LÉGÈRE** Remplacez 1/3 tasse de sucre granulé par 1/2 tasse + 2 c. à soupe d'allulose.

**REMARQUE :** N'utilisez pas le programme RE-SPIN (mélanger de nouveau) pour transformer des restes de préparation à boire. Reportez-vous à la page 11 pour obtenir des directives sur les restes à boire.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Cuillère

## PRÉPARATION

1. Déposez le sucre dans une pinte CREAMI® de luxe vide.  
**REMARQUE :** Pour obtenir les meilleurs résultats, le sucre **doit** être ajouté en premier dans la pinte de luxe.
2. Versez le café dans la pinte de luxe.
3. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
4. Versez la crème à café jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE FREEZE FILL. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
5. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle.
6. Versez le liquide jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE POUR-IN.
7. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
8. Appuyez sur FULL (pleine), puis utilisez le cadran pour sélectionner CREAMICCINO.
9. Une fois le mélange terminé, versez le Creamiccino dans un verre et servez-le immédiatement.



**REMARQUE :** VOUS PRÉFÉREZ UNE BOISSON PLUS LIQUIDE? Après le traitement, si vous souhaitez que votre boisson glacée soit plus liquide, ajoutez simplement de 2 à 4 c. à soupe de votre mélange liquide au choix, puis sélectionnez l'option RE-SPIN (ajouter au mélange).



# Latte Chai glacé

**PRÉPARATION :** 3 MINUTES  
**CONGÉLATION :** 24 HEURES  
**PORTIONS :** 2  
**CONSERVATION :** 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

### Pour la congélation :

1 tasse + 2 c. à soupe (9 oz) de thé chai concentré

1 tasse + 2 c. à soupe (9 oz) de lait entier

### Pour la transformation :

Liquide : thé chai concentré

**CRÉEZ UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS** Remplacez le lait entier par du lait sans produits laitiers.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Cuillère

Creamiccino

RECETTE  
FACILE

## PRÉPARATION

1. Versez le thé chai concentré dans une pinte de luxe CREAMI® vide.
2. Versez le lait dans la pinte de luxe jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE FREEZE FILL.
3. Mélangez bien. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
4. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle.
5. Versez le liquide jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE POUR-IN.
6. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
7. Appuyez sur FULL (pleine), puis utilisez le cadran pour sélectionner CREAMICCINO™.
8. Une fois la préparation terminée, versez le latte Chai glacé dans un verre et servez-le immédiatement.



**REMARQUE :** VOUS PRÉFÉREZ UNE BOISSON PLUS LIQUIDE? Après le traitement, si vous souhaitez que votre boisson glacée soit plus liquide, ajoutez simplement de 2 à 4 c. à soupe de votre mélange liquide au choix, puis sélectionnez l'option RE-SPIN (ajouter au mélange).

# Chocolat chaud glacé

**PRÉPARATION** : 3 MINUTES  
**CONGÉLATION** : 24 HEURES  
**PORTIONS** : 2  
**CONSERVATION** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

### Pour la congélation :

1/2 tasse de préparation pour chocolat chaud en poudre  
1 3/4 tasse (14 oz) de lait entier

### Pour la transformation :

Liquide : lait entier

CONSEIL

Pour une saveur encore plus chocolatée, remplacez le lait entier par du lait au chocolat.

**CRÉEZ UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS** Remplacez le lait entier par du lait sans produits laitiers et la préparation pour chocolat chaud par un substitut à base de plantes.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Cuillère



Creamiccino

RECETTE FACILE

## PRÉPARATION

1. Versez la préparation pour chocolat chaud dans une pinte de luxe CREAMi® vide.
2. Versez le lait dans la pinte de luxe jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE FREEZE FILL.
3. Faites chauffer la pinte de luxe au micro-ondes pendant environ 1 minute.  
**REMARQUE** : La pinte de luxe va au micro-ondes.
4. Mélangez jusqu'à ce que la poudre soit complètement dissoute. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
5. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle.
6. Versez le liquide jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE POUR-IN.
7. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
8. Appuyez sur FULL (pleine), puis utilisez le cadran pour sélectionner CREAMICCINO™.
9. Une fois le mélange terminé, transférez le chocolat chaud glacé dans un verre et servez-le immédiatement.



**REMARQUE** : VOUS PRÉFÉREZ UNE BOISSON PLUS LIQUIDE? Après le traitement, si vous souhaitez que votre boisson glacée soit plus liquide, ajoutez simplement de 2 à 4 c. à soupe de votre mélange liquide au choix, puis sélectionnez l'option RE-SPIN (ajouter au mélange).

# Café irlandais glacé

**PRÉPARATION** : 3 MINUTES  
**CONGÉLATION** : 24 HEURES  
**PORTIONS** : 2  
**CONSERVATION** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

### Pour la congélation :

1/3 tasse de sucre granulé  
1 tasse (8 oz) de café noir chaud, infusé  
3/4 tasse (6 oz) de crème à café

### Pour la transformation :

Liquide : whisky irlandais et café (1:1)

**CRÉEZ UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS** Remplacez la crème à café par un colorant à café sans produits laitiers.

**CRÉEZ UNE VERSION LÉGÈRE** Remplacez 1/3 tasse de sucre granulé par 1/2 tasse + 2 c. à soupe d'allulose.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Cuillère



Creamiccino

RECETTE FACILE

## PRÉPARATION

1. Déposez le sucre dans une pinte CREAMi® de luxe vide.  
**REMARQUE** : Pour obtenir les meilleurs résultats, le sucre **doit** être ajouté en premier dans la pinte de luxe.
2. Versez le café dans la pinte de luxe.
3. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
4. Versez la crème à café jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE FREEZE FILL. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
5. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle.
6. Versez le liquide jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE POUR-IN.
7. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
8. Appuyez sur FULL (pleine), puis utilisez le cadran pour sélectionner CREAMICCINO™.
9. Une fois le mélange terminé, transférez le café irlandais glacé dans un verre et servez-le immédiatement.



**REMARQUE** : VOUS PRÉFÉREZ UNE BOISSON PLUS LIQUIDE? Après le traitement, si vous souhaitez que votre boisson glacée soit plus liquide, ajoutez simplement de 2 à 4 c. à soupe de votre mélange liquide au choix, puis sélectionnez l'option RE-SPIN (ajouter au mélange).



# Crème glacée à l'italienne à la limonade

PRÉPARATION : 3 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | PORTIONS : 6 | CONSERVATION : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de préparation à limonade en poudre
- 2 1/2 tasses (20 oz) d'eau chaude

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Cuillère

## PRÉPARATION



Déposez la poudre dans une pinte CREAMI® de luxe vide.



Versez l'eau chaude jusqu'à la ligne de remplissage maximal SCOOPABLE MAX FILL.



Mélangez jusqu'à ce que la poudre soit dissoute.



Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.

### CONSEIL

Pour avoir des inspirations de saveurs, consultez la page 70.



Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.

### MODE DE TRANSFORMATION



**ITALIAN ICE**  
CRÈME GLACÉE LÉGÈRE

Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, puis utilisez le cadran pour sélectionner ITALIAN ICE (crème glacée à l'italienne).



Une fois le mélange terminé, servez la crème glacée à l'italienne immédiatement dans un bol de service.

**REMARQUE** : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée à l'italienne peut sembler friable. Dans ce cas, sélectionnez le même mode de transformation, puis mélangez-le davantage avec le programme RE-SPIN.

# Crème glacée à l'italienne au cidre de pommes épicé



Crème glacée à l'italienne

RECETTE FACILE

**PRÉPARATION :** 3 MINUTES  
**CONGÉLATION :** 24 HEURES  
**PORTIONS :** 6  
**CONSERVATION :** 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

3 tasses (24 oz) de cidre de pommes chaud  
1 c. à soupe de mélange d'épices pour tarte à la citrouille

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Cuillère

## PRÉPARATION

1. Déposez les épices dans une pinte CREAMi® de luxe vide et versez le cidre de pomme chaud jusqu'à la ligne de remplissage maximal SCOOPABLE MAX FILL.
2. Mélangez bien. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
3. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
4. Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, puis utilisez le cadran pour sélectionner ITALIAN ICE (crème glacée à l'italienne).
5. Une fois le mélange terminé, servez la crème glacée à l'italienne immédiatement dans un bol de service.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée à l'italienne peut sembler friable. Dans ce cas, sélectionnez le même mode de transformation, puis mélangez-le davantage avec le programme RE-SPIN.

# Crème glacée à l'italienne à la framboise bleue



Crème glacée à l'italienne

RECETTE FACILE

**PRÉPARATION :** 3 MINUTES  
**CONGÉLATION :** 24 HEURES  
**PORTIONS :** 6  
**CONSERVATION :** 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

1/2 tasse de sucre granulé  
2 c. à thé d'extrait de framboise  
2 1/2 tasses (20 oz) d'eau chaude  
3 gouttes de colorant alimentaire bleu

CONSEIL

Pour avoir des inspirations de saveurs, consultez la page 70.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Cuillère

## PRÉPARATION

1. Déposez le sucre et l'extrait de framboise dans une pinte de luxe CREAMi® vide.
2. Versez l'eau chaude dans la pinte de luxe jusqu'à la ligne de remplissage maximal SCOOPABLE MAX FILL, puis ajoutez le colorant alimentaire.
3. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
4. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
5. Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, puis utilisez le cadran pour sélectionner ITALIAN ICE (crème glacée à l'italienne).
6. Une fois le mélange terminé, servez la crème glacée à l'italienne immédiatement dans un bol de service.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée à l'italienne peut sembler friable. Dans ce cas, sélectionnez le même mode de transformation, puis mélangez-le davantage avec le programme RE-SPIN.



# Crème glacée à l'italienne au melon d'eau

Crème glacée à l'italienne

RECETTE FACILE

PRÉPARATION : 3 MINUTES  
CONGÉLATION : 24 HEURES  
PORTIONS : 6  
CONSERVATION : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

$\frac{3}{4}$  tasse (6 oz) de sirop de melon d'eau  
2  $\frac{1}{4}$  tasses (18 oz) d'eau chaude



Nous vous recommandons d'utiliser le sirop TORANI®

CONSEIL

Pour avoir des inspirations de saveurs, consultez la page 70.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Cuillère

## PRÉPARATION

1. Versez le sirop dans une pinte de luxe CREAMi® vide.
2. Versez l'eau chaude dans la pinte de luxe jusqu'à la ligne de remplissage maximal SCOOPABLE MAX FILL.
3. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
4. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
5. Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, puis utilisez le cadran pour sélectionner ITALIAN ICE (crème glacée à l'italienne).
6. Une fois le mélange terminé, servez la crème glacée à l'italienne immédiatement dans un bol de service.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée à l'italienne peut sembler friable. Dans ce cas, sélectionnez le même mode de transformation, puis mélangez-le davantage avec le programme RE-SPIN.



# Gelato aux gousses de vanille

**PRÉPARATION :** DE 10 À 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** DE 7 À 10 MINUTES  
**CONGÉLATION :** 24 HEURES | **PORTIONS :** 6 | **CONSERVATION :** 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

6 gros jaunes d'œufs  
1 1/2 c. à soupe de sirop de maïs léger  
1/3 tasse + 1 c. à soupe de sucre granulé  
1 1/2 tasse de crème épaisse  
1 tasse de lait entier  
1 1/2 gousse de vanille entière,  
fendue dans le sens de la longueur, grattée

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Casserole moyenne  
Fouet  
Spatule en caoutchouc  
Thermomètre  
Tamis fin

**CRÉEZ UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS** Remplacez la crème épaisse par de la crème de noix de coco **non sucrée** et le lait entier par du lait d'avoine **non sucré**. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

**CRÉEZ UNE VERSION LÉGÈRE** Remplacez le sucre granulé et le sirop de maïs par 3 c. à soupe de nectar d'agave et 1/2 c. à thé de stévia. Utilisez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## PRÉPARATION



Placez les jaunes d'œufs, le sirop de maïs et le sucre dans une petite casserole et fouettez-les jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que la préparation soit homogène.



Ajoutez la crème épaisse, le lait et la gousse de vanille dans la casserole et mélangez.



Faites chauffer le mélange à feu moyen, en remuant constamment avec un fouet ou une spatule en caoutchouc. Faites cuire le mélange jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantané indique que la température se situe entre 165°F à 175°F (74°C à 80°C).



Retirez le mélange du feu et versez-le dans une pinte vide CREAMi® en le filtrant avec un tamis fin. Déposez la pinte dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, posez le couvercle de rangement sur la pinte et placez-la au congélateur pendant 24 heures.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé à une température très froide, le gelato peut sembler friable. Dans ce cas, sélectionnez le même mode de transformation, puis RE-SPIN (faire tourner) si vous n'incorporez pas d'ingrédients.

NINJA  
TEST  
KITCHEN  
FAVORI



Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.

### MODE DE TRANSFORMATION



GELATO

Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, puis utilisez le cadran pour sélectionner GELATO.



Une fois la transformation terminée, ajoutez les ingrédients à incorporer ou servez la crème glacée à l'italienne immédiatement.

### CONSEIL

Il est important de rester dans la plage de température de 165°F à 175°F (74°C à 80°C). Les œufs doivent atteindre une température minimale de 165°F (74°C) pour que leur consommation soit sécuritaire; cependant, ils formeront des boules ou deviendront brouillés s'ils sont trop cuits. En outre, la cuisson à cette plage de températures intègre le sucre et épaissit le mélange, pour une texture plus lisse.

# Gelato à l'érable

**PRÉPARATION** : 10 À 15 MINUTES

**CUISSON** : 7 À 10 MINUTES

**CONGÉLATION** : 24 HEURES

**PORTIONS** : 6

**CONSERVATION** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

6 gros jaunes d'œufs

1 1/2 c. à soupe de sirop d'érable

1/3 tasse de cassonade

1 1/2 c. à thé d'extrait d'érable (facultatif)

1/2 tasse de crème épaisse

1 1/2 tasse de lait entier

**CRÉEZ UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS** Remplacez la crème épaisse par de la crème de noix de coco **non sucrée** et le lait entier par du lait d'avoine **non sucré**. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

**CRÉEZ UNE VERSION LÉGÈRE** Remplacez la cassonade par 1/4 tasse + 1 c. à soupe de sucre de noix de coco brun biologique. Utilisez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Casserole moyenne

Fouet

Spatule en caoutchouc

Thermomètre

Tamis fin



Gelato

RECETTE  
SOPHISTIQUEE

# Gelato aux trois chocolats

**PRÉPARATION** : 10 À 15 MINUTES

**CUISSON** : DE 7 À 10 MINUTES

**CONGÉLATION** : 24 HEURES

**PORTIONS** : 6 PORTIONS

**CONSERVATION** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

6 gros jaunes d'œufs

1/3 tasse + 2 c. à soupe de cassonade

3 c. à soupe de poudre de cacao

1 1/2 c. à soupe de sirop au chocolat

1 1/4 tasse de crème épaisse

1 tasse de lait entier

3 c. à soupe de morceaux de chocolat hachés

**CRÉEZ UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS** Utilisez du sirop au chocolat et des morceaux de chocolat végétaliens, remplacez la crème épaisse par de la crème de noix de coco **non sucrée** et le lait entier par du lait d'avoine **non sucré**. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

**CRÉEZ UNE VERSION LÉGÈRE** Remplacez la cassonade par 1/2 tasse de sucre de noix de coco brun biologique. Utilisez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Casserole moyenne

Fouet ou spatule en caoutchouc

Thermomètre

Tamis fin



Gelato

RECETTE  
SOPHISTIQUEE

## PRÉPARATION

1. Déposez les jaunes d'œufs, le sucre, la poudre de cacao et le sirop au chocolat dans une petite casserole et fouettez-les jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que la préparation soit homogène.
2. Ajoutez la crème épaisse et le lait et mélangez.
3. Faites chauffer le mélange à feu moyen, en remuant constamment avec un fouet ou une spatule en caoutchouc. Faites cuire le mélange jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantané indique que la température se situe entre 165°F à 175°F (74°C à 80°C).
4. Retirez le mélange du feu, incorporez les morceaux de chocolat et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Versez la base à travers un tamis fin dans une pinte de luxe CREAMi® vide. Déposez la pinte dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, posez le couvercle de rangement sur la pinte et placez-la au congélateur pendant 24 heures.
5. Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
6. Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, puis utilisez le cadran pour sélectionner GELATO.
7. Une fois la transformation terminée, ajoutez les ingrédients à incorporer ou servez la crème glacée à l'italienne immédiatement.

**REMARQUE** : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, le gelato peut sembler friable. Dans ce cas, sélectionnez le même mode de transformation, puis RE-SPIN (faire tourner) si vous n'incorporez pas d'ingrédients.

# Tableau d'inspiration sans préparation

Transformez les aliments ordinaires de votre garde-manger ou de votre réfrigérateur en des délices glacés extraordinaires.

INGRÉDIENTS	GÂTERIE	TRANSFORMATION	PROGRAMME
Lait de poule	Lait de poule glacé	Remplissez la pinte de lait de poule jusqu'à la ligne de remplissage maximal MAX FILL.	<b>CRÈME GLACÉE</b>
Café filtre et crème à café	Dessert glacé végétalien au café	Mélangez 1/2 tasse de café infusé refroidi et 1 1/2 tasse de crème à café végétalienne dans une pinte de luxe.	<b>CRÈME GLACÉE</b>
Lait d'amandes et crème à café	Dessert glacé végétalien facile	Mélangez 1/2 tasse de lait d'amandes non sucré et 1 1/2 tasse de crème à café végétalienne dans une pinte de luxe.	<b>CRÈME GLACÉE</b>
Garniture à tarte (pomme, cerise, bleuet, citron, fraise)	Sorbet	Remplir la pinte de garniture de tarte jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum)	<b>SORBET</b>
Compote de pommes	Sorbet aux pommes	Remplissez la pinte de compote de pommes jusqu'à la ligne de remplissage maximal MAX FILL.	<b>SORBET</b>
Lait entier au chocolat	Lait au chocolat glacé	Remplir la pinte de lait au chocolat et jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum)	<b>CRÈME GLACÉE LÉGÈRE</b>
Yogourt au lait entier (nature, vanille, pêche, petits fruits, lime, bleuets, cerise noire)	Yogourt glacé	Remplissez la pinte de yogourt jusqu'à la ligne de remplissage maximal MAX FILL.	<b>YOGOURT GLACÉ</b>
Yogourt au lait d'avoine sans produits laitiers	Yogourt glacé au lait d'avoine sans produits laitiers	Remplissez la pinte de yogourt au lait d'avoine sans produits laitiers jusqu'à la ligne de remplissage maximal MAX FILL.	<b>YOGOURT GLACÉ</b>
Yogourt grec riche en matières grasses	Yogourt glacé	Remplissez la pinte de yogourt riche en matières grasses jusqu'à la ligne de remplissage maximal MAX FILL.	<b>YOGOURT GLACÉ</b>

Posez le couvercle et placez-la au congélateur pendant 24 heures.

**REMARQUE :** Lorsque vous préparez du yogourt glacé, assurez-vous d'utiliser un yogourt riche en matière grasse contenant du sucre ajouté. Ne transformez pas du yogourt sans matière grasse ou sans sucre ajouté dans cet appareil.


**CONSEIL**

Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la préparation peut sembler friable. Dans ce cas, sélectionnez le même mode de transformation, puis mélangez-la de nouveau (RE-SPIN) si vous n'incorporez pas d'ingrédients.





# Créez votre propre Creamiccino™

avec du sirop, des sucres et des colorants à café aromatisés ou du lait

	CHOISISSEZ ET AJOUTEZ UN ÉDULCORANT	AJOUTEZ DU CAFÉ CHAUD	AJOUTEZ DU LAIT OU UN SUBSTITUT	CONGELEZ	CHOISISSEZ ET AJOUTEZ UN LIQUIDE	TRANSFORMEZ
<b>SIROPS</b>  Nous vous recommandons d'utiliser le sirop TORANI®	Ajoutez $\frac{3}{4}$ tasse (6 oz) de sirop dans une pinte de luxe vide. <b>INSPIRATION DE SAVEUR</b> Vanille, noix de coco, caramel, cassonade et cannelle, noisette, menthe poivrée, citrouille épicée	Versez $\frac{3}{4}$ tasse (6 oz) de café chaud dans une pinte de luxe. Fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.				
<b>SUCRE</b>	Ajoutez $\frac{1}{3}$ tasse de sucre granulé dans une pinte de luxe vide.	Versez 1 tasse (8 oz) de café chaud dans une pinte de luxe. Fouettez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.	Versez $\frac{3}{4}$ tasse (6 oz) de lait ou d'un substitut jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE FREEZE FILL. <b>INSPIRATION</b> Lait, crème à café, lait d'amande, lait de soya	Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.	Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Liquide : $\frac{3}{4}$ tasse (6 oz) de café jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE POUR-IN.	Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil. Appuyez sur FULL (pleine), puis sélectionnez CREAMICCINO. Une fois le mélange terminé, versez la boisson dans un verre et servez-la immédiatement.
<b>SUBSTITUTS DE SUCRE</b>	Ajoutez $\frac{1}{2}$ tasse + 2 c. à soupe d'allulose dans une pinte de luxe vide.					


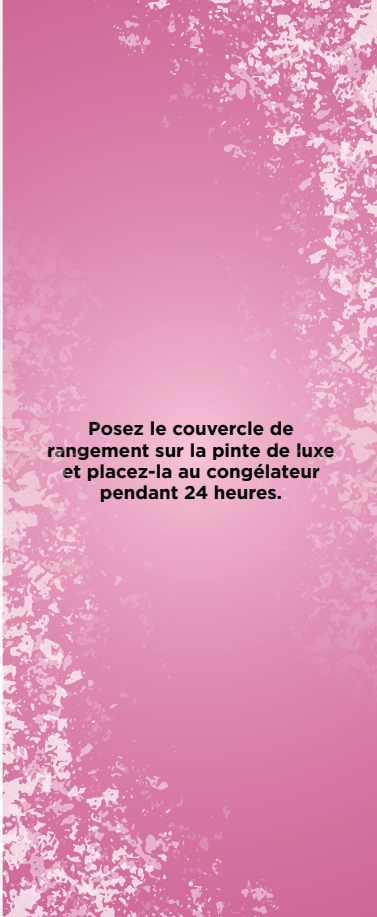
# Créez votre propre crème glacée à l'italienne

avec du sirop, des extraits et des poudres aromatisées

	CHOISISSEZ ET AJOUTEZ DES SAVEURS	AJOUTEZ DE L'EAU CHAUDE	CONGELEZ	TRANSFORMEZ
<p><b>SIROPS</b></p>  <p>Nous vous recommandons d'utiliser le sirop TORANI®</p>	<p>Ajoutez <math>\frac{3}{4}</math> tasse (6 oz) de sirop dans une pinte de luxe vide.</p> <p><b>INSPIRATION DE SAVEUR</b> Noix de coco, orange, raisin, pomme verte, lime, mangue, ananas, grenade, pamplemousse</p>	<p>Versez <math>2\frac{1}{4}</math> tasses (18 oz) d'eau chaude dans une pinte de luxe jusqu'à la ligne de remplissage maximal <b>SCOOPABLE MAX FILL</b>.</p> <p>Fouettez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.</p>		
<p><b>EXTRACTIONS</b></p>	<p>Ajoutez <math>\frac{1}{2}</math> tasse de sucre granulé et 2 c. à thé d'extrait dans une pinte de luxe vide.</p> <p><b>INSPIRATION DE SAVEUR ET DE COULEUR</b> Fraise (3 gouttes de colorant rouge), lime (3 gouttes de colorant vert), noix de coco (aucune), orange (1 goutte de colorant rouge, 2 gouttes de colorant jaune), racinette (2 gouttes de colorant rouge, 2 gouttes de colorant vert), citron lime (2 gouttes de colorant bleu, 2 gouttes de colorant jaune)</p>	<p>Versez <math>2\frac{1}{2}</math> tasses (20 oz) d'eau chaude dans une pinte de luxe jusqu'à la ligne de remplissage maximal <b>SCOOPABLE MAX FILL</b>.</p> <p>Fouettez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.</p>		<p>Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle.</p> <p>Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.</p> <p>Appuyez sur <b>TOP, BOTTOM</b> ou <b>FULL</b>, puis sélectionnez <b>ITALIAN ICE</b> (crème glacée à l'italienne).</p> <p>Une fois le mélange terminé, transférez la crème glacée dans un bol et servez-la immédiatement.</p>
<p><b>POUDRE AROMATISÉE</b></p>	<p>Ajoutez <math>\frac{1}{2}</math> tasse de poudre aromatisée dans une pinte de luxe vide.</p> <p><b>INSPIRATION DE SAVEUR</b> Cerise, limonade aux framboises bleues, Limade aux cerises, orange, limonade, thé glacé, électrolytes au citron et à la lime</p>	<p><b>REMARQUE :</b> Si vous utilisez du colorant alimentaire, ajoutez-le après la dissolution du sucre et fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.</p>		

# Créez votre propre barbotine

avec du sirop, des extraits et des poudres aromatisées

	CHOISISSEZ ET AJOUTEZ DES SAVEURS	AJOUTEZ DE L'EAU CHAUDE	CONGELEZ	CHOISISSEZ ET AJOUTEZ UN LIQUIDE	TRANSFORMEZ
<b>SIROPS</b>  Nous vous recommandons d'utiliser le sirop TORANI®	Ajoutez $\frac{3}{4}$ tasse (6 oz) de sirop dans une pinte de luxe vide. <b>INSPIRATION DE SAVEUR</b> Noix de coco, orange, raisin, pomme verte, lime, mangue, ananas, grenade, pamplemousse	Versez $1\frac{1}{2}$ tasse (12 oz) d'eau chaude dans une pinte de luxe jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE FREEZE FILL. Fouettez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.			
<b>EXTRACTIONS</b>	Ajoutez $\frac{1}{2}$ tasse de sucre granulé et 2 c. à thé d'extrait dans une pinte de luxe vide. <b>INSPIRATION DE SAVEUR ET DE COULEUR</b> Fraise (3 gouttes de colorant rouge), lime (3 gouttes de colorant vert), noix de coco (aucune), orange (1 goutte de colorant rouge, 2 gouttes de colorant jaune), racinette (2 gouttes de colorant rouge, 2 gouttes de colorant vert), citron lime (2 gouttes de colorant bleu, 2 gouttes de colorant jaune)	Versez $1\frac{3}{4}$ tasses (14 oz) d'eau chaude dans une pinte de luxe jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE FREEZE FILL. Fouettez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. <b>REMARQUE :</b> Si vous utilisez du colorant alimentaire, ajoutez-le après la dissolution du sucre et fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.	Posez le couvercle de rangement sur la pinte de luxe et placez-la au congélateur pendant 24 heures.	Sortez la pinte de luxe du congélateur et retirez son couvercle. Versez $\frac{3}{4}$ tasse (6 oz) de liquide (eau, jus ou alcool) jusqu'à la ligne de remplissage maximal DRINKABLE POUR-IN.	Reportez-vous au guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil. Appuyez sur FULL, puis sélectionnez SLUSHI (barbotine). Une fois le mélange terminé, versez la barbotine dans un verre et servez-la immédiatement.
<b>POUDRE AROMATISÉE</b>	Ajoutez $\frac{1}{2}$ tasse de poudre aromatisée dans une pinte de luxe vide. <b>INSPIRATION DE SAVEUR</b> Cerise, limonade aux framboises bleues, Limade aux cerises, orange, limonade, thé glacé, électrolytes au citron et à la lime				

**NINJA**  
**CREAMi**  
**DE LUXE**

© 2023 SharkNinja Operating LLC

CREAMI et NINJA sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.

CREAMERIZER et CREAMICCINO sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

PHILADELPHIA est une marque de commerce déposée de Kraft Foods, utilisée avec leur autorisation.

TORANI est une marque déposée de WorldPantry, utilisée avec leur autorisation.

NC501C\_IG\_30Recipe\_E\_F\_MP\_Mv8\_230807