

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



NINJA swirl™ by CREAMi®

13-IN-1 SOFT SERVE & ICE CREAM MAKER

30+ DELICIOUS RECIPES



Your guide to creating creamy delights.

Welcome to the Ninja Swirl™ by CREAMi® 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 favourite 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

Additional Recipes



Table of Contents

Know Your Swirl by CREAMi®	2	CreamiFit™	54
Cleaning & Disassembly	9	CreamiFit Inspiration Chart	62
General Ingredients & Substitutions	10	Frozen Custard	66
Tips & Best Practices	12	Lite Ice Cream	72
Easy Kickstarter Recipes	14	Mix-ins 101	74
Own the Cone	22	Sorbet	80
Soft Serve	24	Milkshake	82
Lite Soft Serve	36	Mix Up Your Milkshake	84
Frozen Yogurt	40	Milkshake Inspiration	85
Fruit Whip	46	Gelato	86
		No-Prep Inspiration Chart	88

Know Your CREAMi®

(2) 16-oz Swirl Pints with Storage Lids & Nozzles

for prep, processing, dispensing the perfect cone, and storing

easy to clean
with bpa-free dishwasher-safe parts

Outer Bowl & Lid
to first process your pints

Drip Tray
for less mess and easy cleaning



Soft Serve Handle

Swirl dispensing has 3 speeds to create the perfect cone every time.



13 One-Touch Programs

6 Soft Serve Programs

Ice Cream
Lite Ice Cream
Fruit Whip
Frozen Yogurt
Frozen Custard
CreamiFit™

6 Classic Scoopable Programs

Ice Cream
Lite Ice Cream
Gelato
Sorbet
Frozen Yogurt
Milkshake

+ Mix-in Program

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 juices 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 outer bowl is properly installed. If light is solid, check that the paddle is installed. For dispensing, ensure the nozzle is open and making contact with the face of the unit.

Countdown Timer Counts down remaining program time in minutes.

NOTE: Time may vary based on temperature of mixture.

Ready Light When all parts are correctly installed, the ready light will remain solid until processing or dispensing begins.

Processing Mode When selecting a processing mode, some programs may illuminate under both Scoop and Soft Serve. For programs that illuminate under Scoop, output will be harder and denser. For programs that illuminate under Soft Serve, output will be softer and lighter.

NOTE: If you plan to dispense your creation, we recommend using **SOFT SERVE** mode.

One-Touch Programs Each one-touch program is intelligently designed to whip up delicious creations. Programs vary in length and speed, depending on optimal settings, to get perfectly creamy results for that type of recipe.

NOTE: Time may vary based on temperature of mixture.



Get to Know the One-Touch Programs

13 One-Touch Programs

Create CREAMi® Scoops: Ice Cream, Sorbet, Lite Ice Cream, Gelato, Milkshake, Frozen Yogurt... and try

6 new Soft Serve Programs: Ice Cream, Frozen Yogurt, Frozen Custard, Fruit Whip, Lite Ice Cream, and CreamiFit™.



SOFT SERVE			SOFT SERVE/SCOOP		
ICE CREAM	LITE ICE CREAM	FRUIT WHIP	FROZEN CUSTARD	FROZEN YOGURT	CREAMIFIT
Designed to bring the ice cream shop home to you. Expand upon your classic soft serve chocolate and vanilla to a whole new world of light, airy, fun, and exciting flavours.	Take your classic soft serve recipes to the next level by swapping for lower sugar/sugar alternative options. Choose when processing keto or vegan recipes.	Fruit Whip has the consistency of soft serve, but uses a dairy-free fruit mixture. Resulting in a sweet and tangy fruit flavour for a perfect lite refreshing sweet treat for hot summer days.	Elevate your custard based recipes into a richer, creamier, and swirly texture.	Create yogurt shop quality treats ready for dispensing. Mix your favourite store-bought yogurts with milk and spin to create a light, airy output in the iconic Froyo shape.	A unique program for high-protein, lower calorie, and low-sugar mixtures. Offering a faster, longer program to whip air through ingredients at the touch of a button.
SCOOP					
ICE CREAM	LITE ICE CREAM	SORBET	GELATO	FROZEN YOGURT	MILKSHAKE
Designed for traditionally indulgent recipes. Great for turning dairy and dairy-alternative recipes into thick, creamy, scoopable ice creams.	Designed for health-conscious consumers to make ice creams that are low in sugar or use sugar substitutes. Choose when processing keto, paleo, or vegan recipes.	Transform fruit-based recipes with high water and sugar content into creamy delights.	Transforms your cooked mixtures for Italian-style rich and dense ice cream.	Easily transform your favourite store-bought yogurts into healthy, creamy frozen treats with the touch of a button.	Designed to create quick and thick milkshakes. Simply combine your favourite ice cream (store-bought or homemade), milk, and mix-ins.
👉 MIX-IN			🔄 RE-SPIN		
Designed to fold in pieces of candies, cookies, nuts, cereal, or frozen fruit to customise your treat. NOTE: Not recommended for Soft Serve recipes.			Designed to ensure a smooth texture after running one of the preset programs. RE-SPIN is often needed when the mixture is very cold and the texture is crumbly rather than creamy. NOTE: Not recommended when adding mix-ins.		

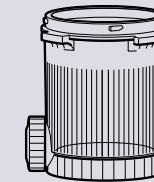
Processing Tools



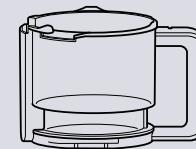
Outer Bowl Lid
Locks Creamerizer Paddle in place.



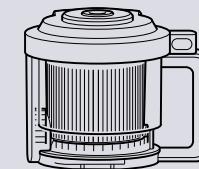
Creamerizer™ Paddle
Dual-functioning paddle finely shaves and mixes frozen ingredients into the creamiest treats.



Swirl Pints
BPA-free Swirl Pints for making and storing CREAMi® treats. Each comes with its own pre-installed nozzle.



Outer Bowl
Securely holds pint in place during processing.

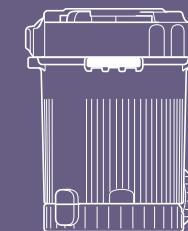


Ready to Process

Dispensing Kit

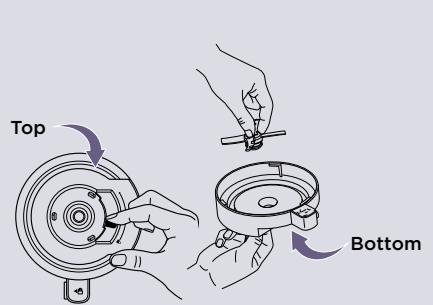


Dispense Lid
Locks Swirl Press into place. Swirl Press comes pre-installed.
NOTE: For cleaning, the Swirl Press can be removed.

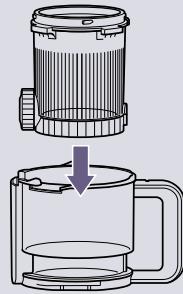


Ready to Dispense

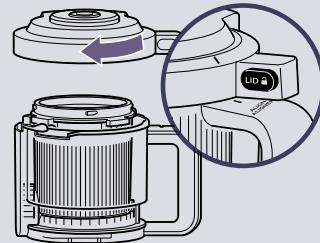
Get Started Processing



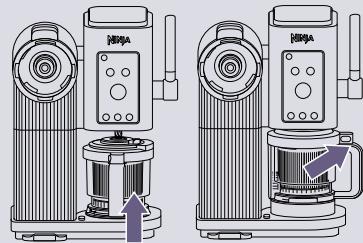
1. Pull back and hold the **white** paddle latch on **top** of outer bowl lid, then flip over and insert paddle on the **bottom** side of the lid.



2. Remove Swirl Pint from freezer. Install Swirl Pint to outer bowl.



3. Install processing lid, placing so the lines on the lid and handle align.

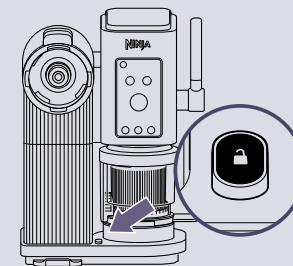


4. Slide outer bowl onto base with **handle centered on the unit**. Twist handle to the right to raise platform until you hear a click.

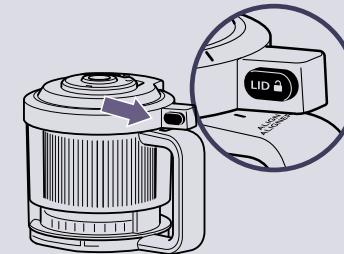


5. Press Power. Select **SOFT SERVE** or **SCOOP** as your processing mode. Then select your program. The timer will countdown the program.

NOTE: If selecting **SOFT SERVE**, see section on right **PICK THE RIGHT SOFT SERVE**—for the best program based on your ingredients.



6. When program is complete, hold the release button on left of motor base, twist bowl handle then, pull away from unit to remove.



7. Press the lid unlock button and twist to remove lid.

NOTE: If you selected **SCOOP**, remove pint and enjoy. If you selected **SOFT SERVE** and are ready to dispense, continue onto Step 8 on the next page.

Pick the Right Soft Serve

Make sure you choose the correct processing program.
Select **SOFT SERVE** plus one of the output programs when using the specified ingredients below:



Soft Serve Ice Cream

Full-Fat Dairy/
Dairy-Free +
Sugar +
Xanthan Gum



Soft Serve Life Ice Cream

Full-Fat Dairy +
Low-Sugar/Sugar
Substitute +
Xanthan Gum



Fruit Whip

Fresh or
Canned Fruit +
Coconut Milk/
Dairy-Free Milk
Agave/Honey



Frozen Yogurt

Yogurt or
Dairy-Free
Yogurt



Frozen Custard

Traditional
Cooked Custard
Mixture



CreamiFit™

Protein Shake/
Low-Sugar,
High Protein
Mixture

Optional Processing



FOR SCOOP ONLY

Use a spoon to create a 1 1/2 inch (4 cm) wide hole that reaches the bottom of the processed ingredients. Add chopped or broken mix-ins to the hole. Then process again using the **MIX-IN** program.

Dispensing with Soft Serve

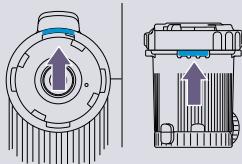


FOR SCOOP & SOFT SERVE

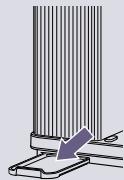
If not adding mix-ins, **RE-SPIN** can be used on a crumbly or powdery pint to make it creamy. **RE-SPIN** is often needed for very cold mixtures.



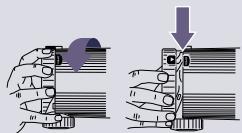
8. Remove pint from outer bowl. Locate the **dispense lid**. Place and twist the dispense lid onto the pint.



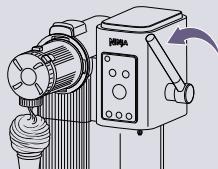
9. Install pint by aligning the blue pint tab with the **blue tab on the dispense area** on the left of the unit. Twist clockwise until you hear a click.



10. Pull out the drip tray from the base of the unit.



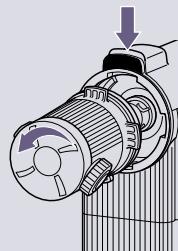
11. Twist the **white pint base** clockwise until it fully extends to the **OPEN** position.



12. To dispense, pull the handle towards you. To stop dispensing, let go of the handle.
NOTE: It will take at least 10 seconds for the output to come out of the nozzle.



13. If you still have ice cream remaining in your pint, press the **RETRACT** button to retract the swirl press.
NOTE: Your swirl press will auto retract once the pint is empty or after 5 minutes of idle time.

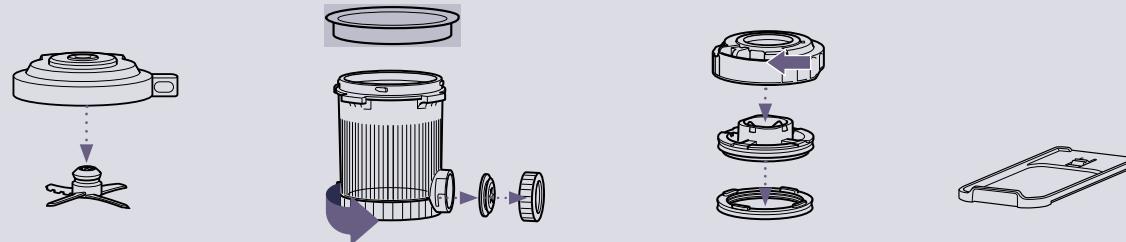


14. To release the pint, press and hold the **RELEASE** button while twisting the pint counter-clockwise.

NOTE: If the swirl press retracts on its own and the countdown shows a flashing "E", the pint is too hard to dispense and will need to RESPIN.

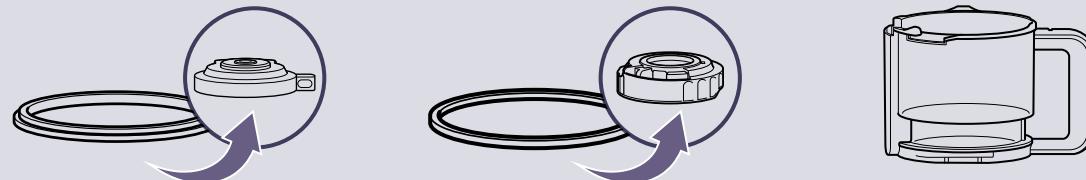
Cleaning & Disassembly

Clean After Each Use



- Release paddle from processing lid by pulling back on the paddle latch.
- Twist the pint base so it is in the **OPEN** position.
- Twist off nozzle and run water through the pint and nozzle to remove any ice cream residue.
- Remove nozzle gasket from nozzle for deep cleaning.
- Ensure pint base is open during dishwashing.
- Release the swirl press from the dispensing lid by pulling back on the latch.
- Remove swirl press gasket after each use to remove trapped ice cream.
- Remove drip tray by pulling all the way out from the unit. Be sure to clean after each use before storing.

Periodic Cleaning



- Remove lid gasket periodically for deep cleaning.
- Remove lid gasket periodically for deep cleaning.
- Remove pint from outer bowl and rinse to remove any residue.

All parts are top-rack dishwasher safe or can be handwashed.

General Ingredients & Substitutes

WHAT IS XANTHAN GUM AND WHY DO I NEED IT?

Xanthan gum is a thickening and stabilizing agent that when added to your soft serve base helps create the perfect soft serve texture. Xanthan gum can be found in the baking aisle of most grocery stores.

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



Whole milk → **Unsweetened** oat milk

Heavy cream → **Unsweetened** coconut cream

Cream cheese → Vegan cream cheese

Non-fat dry milk powder → Coconut or oat dry milk powder

Yogurt → cashew, almond or blended plant-based yogurt

Sugar Substitute



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

Light corn syrup → Raw agave nectar

Granulated sugar → Raw agave nectar

NOTE:

- Make sure to use unsweetened substitutes and to whisk coconut cream by itself as the first step.
- If using sugar substitutes, use **SCOOP, LITE ICE CREAM** for classic mixtures and **SOFT SERVE, LITE ICE CREAM** for soft serve mixtures.



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 Ninja Swirl™ is designed to process mixtures within this range.

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



Place the Swirl Pint on a level surface

For best results, do not process a mixture if ingredients have been frozen at an angle or scooped out of and then re-frozen unevenly. (If frozen unevenly: melt, whisk, and then re-freeze the ingredients on a level surface).



Upright freezers work best

We recommend not using chest freezers, as they tend to reach extremely cold temperatures.



Freeze for 24 hours

While the Swirl Pint may appear 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 Swirl Pints at once. Keep these Swirl Pints in your freezer to Creamify on demand whenever the craving strikes. Register your product and receive a coupon to purchase additional Swirl Pints. Visit qr.ninjakitchen.com.



Tips for the creamiest results

Pre-frozen ingredients taste sweeter

Worried your 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 SCOOP outputs

Didn't finish your Swirl 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 the mix-ins and create a new flavour.

For SOFT SERVE outputs

If you have already dispensed some of the ice cream, make sure to close the pint base, remove the nozzle, and clean out any ice cream that may remain in the chamber by rinsing the pint with water. Reinstall nozzle and flatten the top of your frozen treat with a spoon or spatula before refreezing. Then, process on the program you used to make your ice cream.

Making an ice bath

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



One-Ingredient Frozen Yogurt

PREP: 5 MINUTES | **FREEZE TIME:** 24 HOURS | **PROGRAM TIME:** 6 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS | **BEST WITHIN:** 2 WEEKS

INGREDIENTS

2 cups yogurt



Strawberry



Mixed Berry



Blueberry



Peach



Mango

MAKE IT DAIRY-FREE Swap in cashew, almond or blended plant-based yogurt for yogurt.

DIRECTIONS



Make sure pint base is closed. Pour yogurt into an empty Swirl Pint to the MAX FILL line. Stir to combine. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.



Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)



Select **SOFT SERVE**, then select **FROZEN YOGURT**.



When processing is complete, refer to Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the frozen yogurt may look crumbly. If this occurs, select **RE-SPIN** to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.

Soft Serve
Frozen Yogurt



Simple Store-bought Soft Serve

PREP: 1 MINUTES | **PROGRAM TIME:** 1 MINUTES | **MAKES:** 2 SERVINGS | **BEST WITHIN:** 2 WEEKS

INGREDIENTS

2 cups (1 pint) store-bought plain ice cream, gelato, sorbet, or frozen yogurt (no mix-ins, swirls, or cores)

MAKE IT LITE Swap in lite or low-calorie, keto, reduced-sugar ice cream, gelato, and frozen yogurt for ice cream, gelato, or frozen yogurt.

TOOLS NEEDED



Rubber spatula

MAKE IT DAIRY-FREE Swap in dairy-free ice cream, dairy-free gelato, and dairy-free frozen yogurt for ice cream, gelato, or frozen yogurt

DIRECTIONS



Make sure pint base is closed. Add store-bought ice cream, gelato, sorbet, or frozen yogurt into an empty Swirl Pint to the MAX FILL line.



Refer to the Quick Start Guide for the bowl assembly and unit interaction information.



Select RE-SPIN.



When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.



Vanilla Ice Cream with Chocolate Chips

PREP: 5-10 MINUTES | FREEZE TIME: 24 HOURS | PROGRAM TIME: 1½ MINUTES | MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 1 tablespoon (½ ounce) PHILADELPHIA® Cream Cheese
- ⅓ cup granulated sugar
- 1 teaspoon vanilla extract
- ¾ cup heavy cream
- 1 cup whole milk
- ¼ cup mini chocolate chips, for mix-in

MAKE IT LITE Use ½ teaspoon stevia and 2 ½ tablespoons raw agave nectar for granulated sugar. Process on the SCOOP, LITE ICE CREAM program.

TOOLS NEEDED



- Large, microwave-safe bowl
- 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.



Make sure pint base is closed. Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.



Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)

NINJA
TEST
KITCHEN
FAVOURITE



Scoop



Ice Cream



Select SCOOP, then select ICE CREAM.



With a spoon, create a 1½-inch (4 cm) wide hole that reaches the bottom of the pint.

Add chocolate chips to the hole in the pint and process again using the MIX-IN program.



When processing is complete, remove ice cream from 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 RE-SPIN to process the mixture a little more if not adding mix-ins.

Easy Vanilla Soft Serve

PREP: 5 MINUTES | **FREEZE TIME:** 24 HOURS | **PROGRAM TIME:** 5 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS | **BEST WITHIN:** 2 WEEKS

INGREDIENTS

- 1/3 cup granulated sugar
- 1 tablespoon vanilla instant pudding mix
- 1 cup whole milk
- 3/4 cup + 1 tablespoon heavy cream
- 1 teaspoon vanilla extract

MAKE IT LITE Swap in 2 tablespoons agave nectar for the granulated sugar. Process on the SOFT SERVE, LITE ICE CREAM program.

TOOLS NEEDED

-  Large bowl
-  Whisk

MAKE IT DAIRY-FREE Swap in unsweetened oat milk for the whole milk and unsweetened coconut cream for the heavy cream.

DIRECTIONS



In a large bowl, whisk together sugar and pudding mix.



Slowly add milk, heavy cream, and vanilla. Whisk to combine and sugar is dissolved.



Make sure pint base is closed. Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.



Soft Serve



Ice Cream



Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)



Select SOFT SERVE, then ICE CREAM



When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.

Own the Cone

**Pick a cone & dispense*
or scoop your ice cream.**



Cake Cone



Waffle Cone



Sugar Cone

TIP: Fill the bottom of your cone with caramel sauce or chocolate fudge before adding your ice cream.

**Pick a core
(Soft Serve only, Optional).**

Insert a straw or skewer 2-3 inches (5-7.5 cm) into Ice cream making a 1/4-inch (.5 cm) hole and fill with desired sauce.



Try it with your favourite sauce



Strawberry | Caramel | Chocolate | Butterscotch

Fill 'em, Top 'em, Roll 'em, Eat 'em.

**Pick a topping
Shells & Toppings (Optional).**

To create a shell, carefully drizzle over ice cream until it hardens.



**Chocolate Shell | Cherry Shell
Candy Shell | Butterscotch Shell**

For toppings, sprinkle and top ice cream as desired.



**Chocolate Sprinkles | Rainbow Sprinkles
Cookie-Cake-Donut Crumbs | Candy Pieces
Buttercrunch | Chopped Nuts**

**Recreate this freezer
aisle favourite**



Fill bottom of sugar cone with chocolate fudge.



Add vanilla ice cream and dip for chocolate shell.



Finally coat in chopped nuts. Then enjoy.



Chocolate Soft Serve

PREP: 5 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
PROGRAM TIME: 5 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1/3 cup granulated sugar
1 tablespoon chocolate instant pudding mix
3 tablespoons cocoa powder
1 cup whole milk
3/4 cup + 1 tablespoon heavy cream
2 teaspoons vanilla extract

MAKE IT DAIRY-FREE Swap in unsweetened oat milk for the whole milk and unsweetened coconut cream for the heavy cream.

MAKE IT LITE Swap in 2 tablespoons of agave nectar for the granulated sugar. Process on SOFT SERVE, LITE ICE CREAM program.

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

Soft Serve



Ice Cream

EASY RECIPE

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk together sugar, pudding mix, and cocoa powder.
2. Slowly add milk, heavy cream and vanilla and whisk to combine. Whisk until fully combined and sugar is dissolved.
3. **Make sure pint base is closed.** Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
4. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)
5. Select SOFT SERVE, then Select ICE CREAM.
6. When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.



Salted Caramel Soft Serve

PREP: 5 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
PROGRAM TIME: 5 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1/3 cup caramel sauce
1 tablespoon vanilla instant pudding mix
Pinch of salt, optional
1 cup whole milk
3/4 cup + 1 tablespoon heavy cream
1 teaspoon vanilla extract
1 teaspoon caramel extract

MAKE IT DAIRY-FREE Swap in unsweetened oat milk for the whole milk and unsweetened coconut cream for the heavy cream.

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

Soft Serve



Ice Cream

EASY RECIPE

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk together caramel sauce, pudding mix, and salt.
2. Slowly add milk, heavy cream, vanilla, and caramel extract. Whisk until fully combined.
3. **Make sure pint base is closed.** Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
4. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
5. Select SOFT SERVE then select ICE CREAM.
6. When processing is complete, refer to quick start guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.



Dairy-Free Chai Soft Serve

PREP: 5 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
PROGRAM TIME: 5 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1/3 cup granulated sugar
1 tablespoon vanilla instant pudding mix
1/2 cup unsweetened oat milk
1/2 cup chai tea concentrate
3/4 cup + 1 tablespoon unsweetened coconut cream
2 teaspoons vanilla extract

MAKE IT DAIRY Swap in whole milk for the unsweetened oat milk and heavy cream for the unsweetened coconut cream.

MAKE IT LITE Swap in 2 tablespoons of agave nectar for the granulated sugar. Process on SOFT SERVE, LITE ICE CREAM program.

TOOLS NEEDED



Large bowl

Whisk

Soft Serve



Ice Cream

EASY RECIPE

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk together sugar and pudding mix.
2. Slowly add oat milk, chai tea concentrate, coconut cream, and vanilla. Whisk until fully combined and sugar is dissolved.
3. **Make sure pint base is closed.** Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
4. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)
5. Select SOFT SERVE, then Select ICE CREAM.
6. When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.

Vanilla Soft Serve

PREP: 5 MINUTES | **FREEZE TIME:** 24 HOURS | **PROGRAM TIME:** 5 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS | **BEST WITHIN:** 2 WEEKS

INGREDIENTS

1/3 cup granulated sugar
 3 tablespoons non-fat dry milk powder
 1/4 teaspoon xanthan gum
 1 cup whole milk
 3/4 cup heavy cream
 2 teaspoons vanilla extract

MAKE IT LITE Swap in 2 tablespoons agave nectar for the granulated sugar. Process on the SOFT SERVE, LITE ICE CREAM program.

TOOLS NEEDED



Large, microwave-safe bowl
 Whisk

MAKE IT DAIRY-FREE Swap in coconut or oat dry milk powder for the non-fat dry milk powder, unsweetened coconut cream for the heavy cream, and unsweetened oat milk for the whole milk.

DIRECTIONS



In a large microwave-safe bowl, whisk together sugar, dry milk powder, and xanthan gum.



Slowly add milk, heavy cream, and vanilla. Whisk to combine. Then microwave mixture for 45 seconds. Remove from microwave and whisk until fully combined and sugar is dissolved.



Make sure pint base is closed. Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.



Soft Serve



Ice Cream



Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)

SOFT SERVE



ICE CREAM

Select SOFT SERVE, then ICE CREAM



When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.



Chocolate Peanut Butter Soft Serve

PREP: 5 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
PROGRAM TIME: 5 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1/3 cup granulated sugar
3 tablespoons non-fat dry milk powder
1/4 teaspoon xanthan gum
2 tablespoons cocoa powder
1 tablespoon peanut butter powder
1 cup chocolate whole milk
3/4 cup heavy cream
1 teaspoon vanilla extract

MAKE IT DAIRY-FREE Swap in coconut or oat dry milk powder for the non-fat dry milk powder, unsweetened coconut cream for the heavy cream, and unsweetened oat milk for the whole milk.

MAKE IT LITE Swap in 2 tablespoons of agave nectar for the granulated sugar. Process on SOFT SERVE, LITE ICE CREAM program.

TIP Don't have xanthan gum, swap in 1 tablespoon chocolate instant pudding mix.

TOOLS NEEDED



Large, microwave-safe bowl
Whisk

Soft Serve



Ice Cream

STEP-IT-UP

DIRECTIONS

1. In a large microwave-safe bowl, whisk together sugar, dry milk powder, cocoa powder, peanut butter powder, and xanthan gum.
2. Slowly add chocolate milk, heavy cream, and vanilla. Whisk to combine. Then microwave the mixture for 45 seconds. Remove from microwave and whisk until fully combined and sugar is dissolved.
3. **Make sure pint base is closed.** Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
4. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)
5. Select SOFT SERVE then select ICE CREAM.
6. When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.



Root Beer Float Soft Serve

PREP: 5 MINUTES

FREEZE TIME: 24 HOURS

PROGRAM TIME: 5 MINUTES

MAKES: 4 SERVINGS

BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1/3 cup granulated sugar

3 tablespoons non-fat dry milk powder

1/4 teaspoon xanthan gum

1 cup whole milk

3/4 cup heavy cream

1 teaspoon vanilla extract

1/2 teaspoon root beer extract

MAKE IT DAIRY-FREE Swap in coconut or oat dry milk powder for the non-fat dry milk powder, unsweetened coconut cream for the heavy cream, and unsweetened oat milk for the whole milk.

MAKE IT LITE Swap in 2 tablespoons of agave nectar for the granulated sugar. Process on SOFT SERVE, LITE ICE CREAM program.

TIP

Don't have xanthan gum, swap in 1 tablespoon vanilla instant pudding mix.

TOOLS NEEDED



Large, microwave-safe bowl

Whisk

DIRECTIONS

1. In a large microwave-safe bowl, whisk together sugar, dry milk powder, and xanthan gum.
2. Slowly add milk, heavy cream, root beer extract, and vanilla extract. Whisk to combine. Then microwave the mixture for 45 seconds. Remove from microwave and whisk until fully combined and sugar is dissolved.
3. **Make sure pint base is closed.** Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
4. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)
5. Select SOFT SERVE then select ICE CREAM.
6. When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.

Dairy-free Mint Life Soft Serve

PREP: 5 MINUTES | **FREEZE TIME:** 24 HOURS | **PROGRAM TIME:** 5 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS | **BEST WITHIN:** 2 WEEKS

INGREDIENTS

- 2 tablespoons agave nectar
- 1 tablespoon vanilla sugar-free instant pudding mix
- 1 cup unsweetened oat milk
- 3/4 cup + 1 tablespoon unsweetened coconut cream
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 teaspoon mint extract
- 2 drops green food colouring (optional)

TOOLS NEEDED

-  Large bowl
-  Whisk

MAKE IT DAIRY Swap in whole milk for the unsweetened oat milk and heavy cream for the unsweetened coconut cream.

DIRECTIONS



In a large bowl, whisk together agave and pudding mix. Slowly add oat milk, coconut cream, vanilla extract, mint extract, and green food colouring. Whisk until fully combined and sugar is dissolved.



Make sure pint base is closed. Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.



Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)



Soft Serve

Lite Ice Cream



Select SOFT SERVE, then select LITE ICE CREAM.



When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.



Butter Pecan Lite Soft Serve

PREP: 5 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
PROGRAM TIME: 5 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

2 tablespoons agave nectar
3 tablespoons non-fat dry milk powder
1/4 teaspoon xanthan gum
1 cup whole milk
3/4 cup heavy cream
1 teaspoon vanilla extract
1 teaspoon butter extract
Chopped candied pecans, for garnish

MAKE IT DAIRY-FREE Swap in coconut or oat dry milk powder for the non-fat dry milk powder, unsweetened coconut cream for the heavy cream, and unsweetened oat milk for the whole milk.

TOOLS NEEDED



Large, microwave-safe bowl
Whisk

TIP Don't have xanthan gum, swap in 1 tablespoon sugar-free vanilla instant pudding mix.

Soft Serve



Lite Ice Cream

STEP-IT-UP

DIRECTIONS

1. In a large microwave safe bowl, whisk together agave, dry milk powder, and xanthan gum.
2. Slowly add milk, heavy cream, vanilla, and butter extract. Whisk to combine. Then microwave the mixture for 45 seconds. Remove from microwave and whisk until fully combined and sugar is dissolved.
3. **Make sure pint base is closed.** Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
4. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)
5. Select SOFT SERVE, then select LITE ICE CREAM.
6. When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone garnish with chopped pecans and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.



Classic Tart Frozen Yogurt

PREP: 5 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
PROGRAM TIME: 6 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 1/2 cups plain whole-milk yogurt
1/4 cup low-fat buttermilk
2 tablespoons lemon juice
1/4 cup granulated sugar

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk together all ingredients until smooth and sugar is dissolved.
2. **Make sure pint base is closed.** Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)
4. Select SOFT SERVE, then select FROZEN YOGURT.
5. When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.

Soft Serve



Frozen Yogurt

EASY RECIPE



Birthday Cake Frozen Yogurt

PREP: 5 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
PROGRAM TIME: 6 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 1/2 cups plain whole-milk yogurt
1/4 cup whole milk
1 teaspoon vanilla extract
1 teaspoon cake batter extract
2 tablespoons agave nectar
Rainbow sprinkles for garnish

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

Soft Serve



Frozen Yogurt

EASY RECIPE

DIRECTIONS

1. In a large bowl, combine all ingredients together until smooth.
2. **Make sure pint base is closed.** Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on the pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)
4. Select SOFT SERVE, then Select FROZEN YOGURT.
5. When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone, garnish with sprinkles, and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.

Chocolate Hazelnut Frozen Yogurt

PREP: 5 MINUTES | **FREEZE TIME:** 24 HOURS | **PROGRAM TIME:** 6 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS | **BEST WITHIN:** 2 WEEKS

INGREDIENTS

- 1 1/2 cups plain whole milk yogurt
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1/2 cup chocolate hazelnut spread
- 2 tablespoons cocoa powder

TOOLS NEEDED

-  Large bowl
-  Whisk

DIRECTIONS



In a large bowl, whisk together all ingredients until smooth.



Make sure pint base is closed. Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.



Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)



Scoop

Frozen Yogurt

SCOOPE

SCOOPE

FROZEN YOGURT

Select SCOOPE, then select FROZEN YOGURT.



When processing is complete, remove frozen yogurt from 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 RE-SPIN to process the mixture a little more if not adding mix-ins.

Tropical Fruit Whip

PREP: 5 MINUTES | **FREEZE TIME:** 24 HOURS | **PROGRAM TIME:** 6 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS | **BEST WITHIN:** 2 WEEKS

INGREDIENTS

- 1 cup fresh pineapple, cut in 1/2-inch pieces
- 1/2 a banana, cut in 1/2-inch pieces
- 3/4 cup unsweetened canned coconut milk
- 1/2 teaspoon vanilla extract
- 2 tablespoons honey

TOOLS NEEDED

-  Large bowl
-  Whisk

DIRECTIONS



Add pineapple and banana pieces to an empty Swirl Pint. Mix until combined.



In a bowl, whisk together canned coconut milk, vanilla, and honey until smooth. **Make sure pint base is closed.** Pour mixture into an empty Swirl Pint to cover the fruit and stir to combine.



Place storage lid on pint and freeze for 24 hours. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)



Soft Serve

Fruit Whip



Select SOFT SERVE, then select FRUIT WHIP.



When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.

Chocolate Cherry Fruit Whip

PREP: 5 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
PROGRAM TIME: 6 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 can (14.5 ounces) tart cherries in water, drained
3 tablespoons cocoa powder
1/2 cup unsweetened canned coconut milk
1/2 teaspoon vanilla extract
1/4 teaspoon almond extract
1/4 cup agave nectar

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

DIRECTIONS

1. Add drained cherries to an empty Swirl Pint.
2. In a bowl, whisk together remaining ingredients until smooth. **Make sure pint base is closed.** Pour into pint to cover the cherries. Stir to combine.
3. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
4. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)
5. Select SOFT SERVE, then select FRUIT WHIP.
6. When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.



Strawberry Kiwi Fruit Whip

PREP: 5 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
PROGRAM TIME: 6 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 cup kiwi, peeled, cut in 1/2-inch pieces
1 cup strawberries, hulled, cut in 1/2-inch pieces
3/4 cup unsweetened canned coconut milk
1/2 teaspoon vanilla extract
3 tablespoons honey

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

DIRECTIONS

1. Add diced kiwi and strawberries to an empty Swirl Pint and mix until combined.
2. In a bowl, whisk together canned coconut milk, vanilla, and honey until smooth. **Make sure pint base is closed.** Pour into pint to cover the fruit. Stir to combine.
3. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
4. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)
5. Select SOFT SERVE, then select FRUIT WHIP.
6. When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.





Peach Mango Fruit Whip

PREP: 5 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
PROGRAM TIME: 6 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 cup canned sliced peaches in juice,
drained, juice reserved
1 cup canned diced mango in juice,
drained, juice reserved
1/4 cup unsweetened canned coconut milk
1/2 teaspoon vanilla extract
1/4 cup reserved juice from can

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

Soft Serve



Fruit Whip

EASY RECIPE

DIRECTIONS

1. Add drained peaches and mango to an empty Swirl Pint and mix until combined.
2. In a bowl, whisk together canned coconut milk, vanilla, and reserved juice until smooth. **Make sure pint base is closed.** Pour into pint to cover the fruit. Stir to combine.
3. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
4. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)
5. Select SOFT SERVE, then select FRUIT WHIP.
6. When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.

Chocolate Protein Ice Cream

PREP: 5 MINUTES | **FREEZE TIME:** 24 HOURS | **PROGRAM TIME:** 6 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS | **BEST WITHIN:** 2 WEEKS

INGREDIENTS

- 1 premade ultra-filtered chocolate power protein shake (14 ounces)
(or 1 3/4 cups chocolate whole milk or almond milk + 1 scoop/serving protein powder of choice)
- 2 tablespoons cocoa powder
- 1 tablespoon chocolate instant pudding mix
- 1 teaspoon vanilla extract

TOOLS NEEDED

-  Large bowl
-  Whisk

DIRECTIONS



In a large bowl, whisk all ingredients together until smooth.



Make sure pint base is closed. Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.



Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)



Scoop



CreamiFit™



Select SCOOP, then select CREAMIFIT.



When processing is complete, add mix-ins or remove ice cream from 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 RE-SPIN to process the mixture a little more if not adding mix-ins.

FOR SOFT SERVE PROTEIN ICE CREAM Follow steps 1-3, select SOFT SERVE, then select CREAMIFIT. When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

Strawberry Cheesecake Protein Ice Cream

PREP: 5 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
PROGRAM TIME: 6 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 ¾ cups strawberry whole milk or almond milk
+ 1 scoop/serving protein powder of choice
1 teaspoon strawberry extract
1 tablespoon cheesecake instant pudding mix
1 teaspoon vanilla extract
¼ cup crushed graham crackers, for mix-in

TIP

For additional strawberry flavour when using almond milk, add ½ teaspoon strawberry extract.

TIP

For a sweeter protein ice cream, add 1 tablespoon monkfruit sweetener.

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

Scoop



CreamiFit™

EASY RECIPE

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk all ingredients together until smooth.
2. **Make sure pint base is closed.** Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)
4. Select SCOOP, then select CREAMIFIT.
5. With a spoon, create a 1½-inch (4 cm) wide hole that reaches the bottom of the pint. Add crushed graham crackers to the hole in the pint and process again using the MIX-IN program.
6. When processing is complete, remove ice cream from 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 RE-SPIN to process the mixture a little more if not adding mix-ins.

FOR SOFT SERVE PROTEIN ICE CREAM

Follow steps 1-3, select SOFT SERVE, then select CREAMIFIT. When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately topped with crushed graham cracker crumbs.

Peppermint Mocha Protein Soft Serve

PREP: 5 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
PROGRAM TIME: 6 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 premade ultra-filtered chocolate power protein shake (14 ounces) (or 1 ¾ cups low-fat chocolate milk or chocolate almond milk + 1 scoop/serving protein powder of choice)
1 tablespoon instant coffee
2 tablespoons cocoa powder
1 tablespoon chocolate instant pudding mix
1 teaspoon vanilla extract
¼ teaspoon peppermint extract
Crushed peppermint candies, for garnish

TIP

For a sweeter protein ice cream, add 1 tablespoon monkfruit sweetener.

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

Soft Serve



CreamiFit™

EASY RECIPE

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk all ingredients together until smooth.
2. **Make sure pint base is closed.** Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)
4. Select SOFT SERVE, then select CREAMIFIT.
5. When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve topped with crushed peppermint candies.

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

FOR SCOOP PROTEIN ICE CREAM Follow steps 1-3, select SCOOP, then select CREAMIFIT. Add mix-ins as desired, scoop into bowl, and serve immediately.



Pistachio Protein Soft Serve

PREP: 5 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
PROGRAM TIME: 6 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 premade ultra-filtered vanilla power protein shake (14 ounces) (or 1 ³/₄ cups low-fat milk or almond milk + 1 scoop/serving protein powder of choice)
1 tablespoon pistachio instant pudding mix
1 teaspoon vanilla extract
2 drops green food colouring (optional)
Crushed shelled pistachios, for garnish

TIP

For a sweeter protein ice cream, add 1 tablespoon monkfruit sweetener.

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

Soft Serve



CreamiFit™

EASY RECIPE

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk all ingredients together until smooth.
2. **Make sure pint base is closed.** Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)
4. Select **SOFT SERVE**, then select **CREAMIFIT**.
5. When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

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

FOR SCOOP PROTEIN ICE CREAM Follow steps 1–3, select **SCOOP**, then select **CREAMIFIT**. Add mix-ins as desired, scoop into bowl, and serve immediately.

CreamiFit™ Inspiration for Soft Serve

Recipes for your cone. First, Pick Your Mixture

VANILLA	CHOCOLATE
1 premade (14-ounce) ultra-filtered vanilla power protein shake OR 1 3/4 cups low fat milk or almond milk + 1 serving/scoop vanilla protein powder of choice	1 premade (14-ounce) ultra-filtered chocolate power protein shake OR 1 3/4 cups low fat chocolate milk or chocolate almond milk + 1 serving/scoop chocolate protein powder of choice

Then, choose your flavour and process on **SOFT SERVE, CREAMIFIT**

VANILLA BEAN	BIRTHDAY CAKE	CARAMEL MACCHIATO
Mixture: Vanilla Flavouring: 1 teaspoon vanilla bean paste 1 tablespoon instant French vanilla pudding mix	Mixture: Vanilla Flavouring: 1 teaspoon clear vanilla extract 1 tablespoon instant vanilla pudding mix Toppings: 2 tablespoons rainbow sprinkles	Mixture: Vanilla Flavouring: 2 tablespoons instant espresso 1 teaspoon instant vanilla pudding mix 1 teaspoon caramel extract Toppings: 2 tablespoons crushed toffee bar pieces
PEANUT BUTTER CUP	PISTACHIO	SEA SALT CARAMEL
Mixture: Vanilla Flavouring: 3 tablespoons peanut butter powder 1 tablespoon instant chocolate pudding mix Toppings: 2 tablespoons mini peanut butter cups	Mixture: Vanilla Flavouring: 1 teaspoon almond extract 1 tablespoon instant pistachio pudding mix 3 drops green food colouring (optional)	Mixture: Vanilla Flavouring: 1 teaspoon caramel extract 1/2 teaspoon kosher salt 1 tablespoon instant vanilla pudding mix
CANDY BAR	CHOCOLATE CAKE BATTER	CHOCOLATE CARAMEL BROWNIE
Mixture: Chocolate Toppings: 2 tablespoons crushed honey roasted peanuts	Mixture: Chocolate Flavouring: 1 teaspoon clear vanilla extract 1 tablespoon instant vanilla pudding mix Toppings: 2 tablespoons rainbow sprinkles	Mixture: Chocolate Flavouring: 1 teaspoon caramel extract 1 tablespoon instant chocolate pudding mix Toppings: 2 tablespoons brownie pieces

CreamiFit™ Inspiration for Scoop

Recipes for scooping. First, Pick Your Mixture

VANILLA	CHOCOLATE
1 premade (14-ounce) ultra-filtered vanilla power protein shake OR 1 3/4 cups low fat milk or almond milk + 1 serving/scoop vanilla protein powder of choice	1 premade (14-ounce) ultra-filtered chocolate power protein shake OR 1 3/4 cups low fat chocolate milk or chocolate almond milk + 1 serving/scoop chocolate protein powder of choice

Then, choose your flavour and process on **SCOOP, CREAMIFIT**
Add Mix-ins on **MIX-IN**

PUMPKIN PIE	BLUEBERRY CRUMBLE	COOKIES & CREAM
Mixture: Vanilla Flavouring: 2 tablespoons pumpkin puree 1 teaspoon pumpkin spice or 1 tablespoon pumpkin spice extract 1 tablespoon vanilla pudding mix Mix-ins: 2-3 vanilla wafer cookies, broken in pieces	Mixture: Vanilla Flavouring: 2 tablespoons blueberry preserves 1/4 teaspoon cinnamon 1 tablespoon Instant vanilla pudding mix Mix-ins: 2-3 vanilla wafer cookies, broken in pieces	Mixture: Vanilla Flavouring: 1 teaspoon vanilla extract 1 tablespoon instant cookies & cream pudding mix Mix-ins: 2-3 chocolate sandwich cookies, broken in pieces
MINT CHIP	CHOCOLATE CHIP COOKIE DOUGH	OATMEAL COOKIE
Mixture: Vanilla Flavouring: 1/2 teaspoon mint extract 1 tablespoon instant vanilla pudding mix 3 drops green food colouring (optional) Mix-ins: 1/4 cup mini chocolate chips	Mixture: Vanilla Mix-ins: 1/4 cup cookie dough pieces	Mixture: Vanilla Flavouring: 1 teaspoon vanilla extract 1/2 teaspoon cinnamon 1 tablespoon Instant vanilla pudding mix Mix-ins: Oatmeal cookie broken in pieces
RED VELVET	CHOCOLATE MOCHA CHIP	CHOCOLATE ICE CREAM CAKE
Mixture: Vanilla Flavouring: 1 teaspoon vanilla extract 1 tablespoon instant chocolate pudding mix 2 drops red food colouring Mix-ins: 1/4 cup brownie pieces	Mixture: Chocolate Flavouring: 1 tablespoon instant coffee 1 tablespoon instant chocolate pudding mix Mix-ins: 1/4 cup mini white chocolate chips	Mixture: Chocolate Flavouring: 1 teaspoon vanilla extract 1 tablespoon instant chocolate pudding mix Mix-ins: 2-3 chocolate creme-filled cookies, broken in pieces 2 tablespoons marshmallow creme

TIP

Want to make it a Soft Serve? Process on SOFT SERVE, CREAMIFIT and dispense. Top with desired mix-ins and enjoy.

CreamiFit™ Ice Cream Inspiration

Mix and match ingredients to create your favorite Soft Serve or Scoop CreamiFit combinations.

Horchata



Vanilla mixture
+ 1 tsp cinnamon
+ 1 tbsp vanilla instant
pudding mix

Chocolate Peanut Butter



Chocolate mixture
+ 3 tbsps peanut butter
powder
+ 1 tbsp. chocolate
instant pudding mix

Spiced Rum



Vanilla mixture
+ 2 tps rum extract
+ 1 tsp cinnamon
+ 1 tbsp.vanilla instant
pudding mix

Frosted Lemonade



Vanilla mixture
+ 2 tps lemon zest
+ 1 tsp lemon extract
+ 1 tbsp instant
pudding mix
+ 2 drops yellow food
colouring (optional)

Creamsicle



Vanilla mixture
+ 2 tps orange zest
+ 1 tsp orange extract
+ 1 tbsp.vanilla instant
pudding mix
+ 2 drops orange food
colouring (optional)

Root Beer Float



Vanilla mixture
+ 2 tps root beer extract
+ 1 tbsp vanilla instant
pudding mix

Chocolate Banana



Chocolate mixture
+ 1 tsp banana extract
+ 1 tbsp instant banana
pudding mix



Refer to the **Quick Start Guide** for bowl assembly, unit interaction information, guidance on mix-ins, and dispensing instructions.

Cookies & Cream Frozen Custard

PREP: 15 MINUTES | COOK TIME: 10 MINUTES | FREEZE TIME: 24 HOURS | PROGRAM TIME: 3 MINUTES
 MAKES: 4 SERVINGS | BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

- 3 large egg yolks
- 1 tablespoon light corn syrup
- 1/4 cup granulated sugar
- 1 cup heavy cream
- 2/3 cup whole milk
- 1 whole vanilla bean, split in half lengthwise, scraped or 1 teaspoon vanilla extract
- 4 chocolate sandwich cookies, filling removed, crushed, plus additional for garnish

TOOLS NEEDED

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

MAKE IT DAIRY-FREE Swap in unsweetened coconut cream for the heavy cream, and unsweetened oat milk for the whole milk.

DIRECTIONS



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



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



Add crushed sandwich cookies and 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.



Make sure pint base is closed. Remove mixture from heat and pour through a fine-mesh strainer into an empty Swirl Pint. Place pint in an ice bath. Once cooled, place storage lid on pint and freeze for 24 hours.



Soft Serve

 Frozen Custard



Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)



Select SOFT SERVE, then select FROZEN CUSTARD.



When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone top with crushed sandwich cookies and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.

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.



Cinnamon-Sugar Cereal Frozen Custard

PREP: 5 MINUTES

COOK TIME: 10 MINUTES

FREEZE TIME: 24 HOURS

PROGRAM TIME: 3 MINUTES

MAKES: 4 SERVINGS

BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 ¼ cups heavy cream

1 cup whole milk

1 ½ cups cinnamon sugar crunch cereal

3 large egg yolks

1 tablespoon light corn syrup

3 tablespoons granulated sugar

1 teaspoon vanilla extract

Cinnamon-sugar crunch cereal, crushed, for garnish

MAKE IT DAIRY-FREE Swap in unsweetened coconut cream for the heavy cream, and unsweetened oat milk for the whole milk.

TOOLS NEEDED



Small saucepan

Whisk

Rubber spatula

Thermometer

Fine-mesh strainer

DIRECTIONS

1. Add heavy cream, milk, and cereal to a large bowl. Allow mixture to sit for 15–30 minutes, stirring regularly to infuse cereal flavour into the liquid.
2. Place egg yolks, corn syrup, and sugar in a small saucepan. Whisk until fully combined and sugar is dissolved.
3. Pour the heavy cream, milk, cereal, and vanilla extract through a fine-mesh strainer into the saucepan containing the egg mixture. Press on the cereal with a spoon to release more liquid, then discard the cereal. Stir to combine.
4. 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.
5. **Make sure pint base is closed.** Remove saucepan from heat and pour through a fine-mesh strainer into an empty Swirl Pint. Place pint in an ice bath. Once cooled, place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
6. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)
7. Select SOFT SERVE, then select FROZEN CUSTARD.
8. When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone, top with crushed cereal, and serve immediately. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.

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 they will scramble if overcooked. Additionally, cooking to this temperature range integrates the sugar and thickens the mixture, resulting in a smoother texture.

Soft Serve



Frozen Custard

ADVANCED
RECIPE



PB & J Frozen Custard

PREP: 15 MINUTES

COOK TIME: 10 MINUTES

FREEZE TIME: 24 HOURS

PROGRAM TIME: 3 MINUTES

MAKES: 4 SERVINGS

BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

3 large egg yolks

1 tablespoon peanut butter powder

1/4 cup raspberry jam

2 tablespoons granulated sugar

1 cup heavy cream

2/3 cup whole milk

1 teaspoon vanilla extract

MAKE IT DAIRY-FREE Swap in unsweetened coconut cream for the heavy cream, and unsweetened oat milk for the whole milk.

TOOLS NEEDED



Small saucepan

Whisk

Rubber spatula

Thermometer

Fine-mesh strainer

Soft Serve



Frozen Custard

ADVANCED
RECIPE

DIRECTIONS

1. Place egg yolks, peanut butter powder, raspberry jam, and sugar into a small saucepan. Whisk until fully combined.
2. Add heavy cream, milk, and vanilla to saucepan. Stir to combine.
3. Place saucepan on stovetop 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. **Make sure pint base is closed.** Remove mixture from heat and pour through a fine-mesh strainer into an empty Swirl Pint. Place pint into an ice bath. Once cooled, place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
5. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)
6. Select SOFT SERVE, then select FROZEN CUSTARD.
7. When processing is complete, refer to the Quick Start Guide for extrusion assembly and interaction information. Dispense into bowl or cone and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture a little more until smooth prior to dispensing.

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 they will scramble if overcooked. Additionally, cooking to this temperature range integrates the sugar and thickens the mixture, resulting in a smoother texture.



Lite Coffee Chip Ice Cream

PREP: 5 MINUTES
COOK TIME: 2 1/2 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
PROGRAM TIME: 4 1/2 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

3/4 cup unsweetened coconut cream
1/4 cup monkfruit sweetener with erythritol
1/2 teaspoon stevia sweetener
1 1/2 tablespoons instant coffee granules
1 cup unsweetened rice milk
1 teaspoon vanilla extract
1/4 cup low-sugar vegan chocolate chips, for mix-in

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

Scoop



Lite Ice Cream

EASY RECIPE

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk the coconut cream until smooth.
2. Add the monkfruit sweetener, stevia, instant coffee, rice milk, and vanilla extract to the bowl; whisk until everything is well combined and the sugar is dissolved.
3. **Make sure pint base is closed.** Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
4. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)
5. Select SCOOP, then select LITE ICE CREAM.
6. With a spoon, create a 1 1/2-inch (4 cm) wide hole that reaches the bottom of the pint. Add chocolate chips to the hole in the pint and process again using the MIX-IN program.
7. When processing is complete, add mix-ins or remove ice cream from 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 RE-SPIN to process the mixture a little more if not adding mix-ins.

Mix-ins 101 for Scoop Recipes

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

NOTE: Mix-Ins are not recommended when dispensing your ice cream. They will clog the nozzle and prevent dispensing. Only use mix-ins for SCOOP recipes.



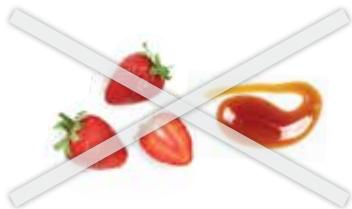
Hard mix-ins will remain intact.

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

2. Substitute extract, if desired
To make even more flavours, substitute vanilla extract with 1 teaspoon of fruit, herb, or nut extract.

3. Freeze
Cover with lid and freeze for 24 hours.
Keep several prepped Swirl pints in your freezer to Creamify™ on demand.



3. Process
Press **SCOOP**, then select the program that matches your mixture:
ICE CREAM | LITE ICE CREAM
GELATO | FROZEN YOGURT
SORBET | CREAMIFIT



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



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

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

Ice Cream Inspirations



Chocolate Chip Cookie Dough

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



Rocky Road

Mixture: Chocolate
Extract: N/A
Mix-in: 2 tbsps almonds (chopped), 2 tbsps mini chocolate chips, 1 tbsp marshmallow topping



Cookies & Cream

Mixture: Vanilla
Extract: Vanilla, as per recipe
Mix-in: 3 chocolate sandwich cookies (broken)



Mint Chocolate Chip

Mixture: Vanilla (leave out vanilla extract)
Extract: 1 tsp mint extract (green food colouring, optional)
Mix-in: 1/4 cup mini chocolate chips



Maple Walnut

Mixture: Vanilla (leave out vanilla extract)
Extract: 1 tsp maple extract
Mix-in: 1/4 cup walnuts (chopped)



Death by Chocolate

Mixture: Chocolate
Extract: N/A
Mix-in: 2 tbsps mini chocolate chips, 2 tbsps brownie chunks

Pistachio

Mixture: Vanilla (leave out vanilla extract)
Extract: 1 tsp almond extract (green food colouring, optional)
Mix-in: 1/4 cup pistachios (shells removed, chopped)

Sweet & Salty Snack Mix

Mixture: Vanilla
Extract: Vanilla, as per recipe
Mix-in: 1 tbsp mini pretzels, 1 tbsp potato chips (broken), 1 tbsp chocolate candies (broken)

Sundae Cone

Mixture: Vanilla
Extract: Vanilla, as per recipe
Mix-in: 1 tbsp chocolate shell topping, 2 tbsps peanuts (chopped), 2 tbsps sugar cone pieces

Root Beer Float

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

Peppermint Stick

Mixture: Vanilla (leave out vanilla extract)
Extract: 1 tsp peppermint extract (red food colouring, optional)
Mix-in: 1/4 cup candy cane pieces

Coconut Chocolate Almond Bar

Mixture: Vanilla (leave out vanilla extract)
Extract: 1 tsp coconut extract
Mix-in: 3 tbsps almonds (chopped), 1 tbsp chocolate shell syrup

Raspberry Chip

Mixture: Vanilla (leave out vanilla extract)
Extract: 1 tsp raspberry extract
Mix-in: 1/4 cup mini chocolate chips

Rum Raisin

Mixture: Vanilla (leave out vanilla extract)
Extract: 1 tsp rum extract
Mix-in: 1/4 cup raisins (soaked in hot water)

Caramel Chocolate Nut Cluster

Mixture: Vanilla
Extract: Vanilla, as per recipe
Mix-in: 1/4 cup chocolate covered caramel candy (broken), 2 tbsps cashews (chopped)

Chocolate Toffee Crunch

Mixture: Chocolate
Extract: N/A
Mix-in: 1/4 cup chocolate toffee bar (broken)

S'mores

Mixture: Chocolate
Extract: N/A
Mix-in: 3 tbsps graham cracker pieces, 1 tbsp marshmallow topping

Chocolate Peanut Butter Cup

Mixture: Chocolate
Extract: N/A
Mix-in: 1/4 cup mini peanut butter cups (broken)



Dairy-Free Vanilla Coconut Ice Cream

PREP: 5 MINUTES

FREEZE TIME: 24 HOURS

PROGRAM TIME: 2 MINUTES

MAKES: 4 SERVINGS

BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 can (14 ounces) full-fat unsweetened coconut milk

1/2 cup granulated sugar

1 teaspoon vanilla extract

MAKE IT LITE Use 1/4 cup stevia cane sugar blend for granulated sugar. Process on the SCOOP, LITE ICE CREAM program.

TOOLS NEEDED



Large bowl

Whisk

DIRECTIONS

1. In a bowl, whisk the coconut milk until smooth. Then add the remaining ingredients and whisk until well combined and sugar is dissolved.
2. **Make sure pint base is closed.** Pour mixture into an empty Swirl Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)
4. Select SCOOP, then select ICE CREAM.
5. When processing is complete, remove ice cream from the 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 RE-SPIN to process the mixture a little more if not adding mix-ins.

Scoop



Sorbet

NINJA
TEST
KITCHEN
FAVOURITE



EASY RECIPE

One-Ingredient Fruit Sorbet

PREP: 5 MINUTES | FREEZE TIME: 24 HOURS | PROGRAM TIME: 4 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS | BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENT

1 can (8-20 ounces) of Dole® canned fruit (pineapple chunks, mango slices, tropical fruit)



Pineapple



Peaches



Mixed fruit



Mangoes



Fruit cups



We recommend using DOLE® canned fruit

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.

DIRECTIONS



Make sure pint base is closed. Fill an empty Swirl Pint to the MAX FILL line with fruit chunks. Next, cover fruit with liquid from the can to the MAX FILL line. If a smaller yield is desired, use a smaller can and fill below the MAX FILL line.



Place storage lid on pint and freeze for 24 hours. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)



Select SCOOP, then select SORBET.



When processing is complete, remove sorbet and serve immediately.

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

Salted Caramel Pretzel Milkshake

PREP: 5 MINUTES | FREEZE TIME: 24 HOURS | PROGRAM TIME: 1 1/2 MINUTES | MAKES: 4 SERVINGS | BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

- 1 1/4 cup vanilla ice cream
- 1/4 cup whole milk
- 2 tablespoons caramel sauce
- 1/3 cup pretzels, broken, plus more for garnish
- 2 pinches sea salt, divided

DIRECTIONS



Make sure pint base is closed. Place ice cream in an empty Swirl Pint.



Use a spoon to create a 1 1/2-inch (4 cm) wide hole that reaches the bottom of the pint. Add milk, caramel sauce, pretzels, and half the sea salt to the hole. (Refer to the Quick Start Guide for bowl assembly and unit interaction information.)



Select SCOOP, then select MILKSHAKE.



When processing is complete, remove milkshake from pint and serve immediately. Garnish with more crushed pretzels and remaining sea salt.



Mix Up Your Milkshake

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



1. Add ice cream to pint

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

1½ cups



2. Add mix-ins

With a spoon, create a 1½-inch (4 cm) wide hole that reaches the bottom of the pint. Add your mix-ins to the hole in the pint.



3. Add milk

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

½ cup



4. Process

Select SCOOP, then MILKSHAKE

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 Flavour: Strawberry

Mix-ins: ¼ cup marshmallow topping



Cookies & Cream Cheesecake

Ice Cream Flavour: Cookies & Cream

Mix-ins: 2 tbsps PHILADELPHIA® Cream Cheese, 3 chocolate sandwich cookies (broken)



Chocolate Hazelnut

Ice Cream Flavour: Chocolate
Mix-ins: ¼ cup chocolate hazelnut spread

Salted Caramel Pretzel

Ice Cream Flavour: Vanilla

Mix-ins: ¼ cup pretzels (broken), 2 tbsps caramel

Very Berry

Ice Cream Flavour: Vanilla

Mix-ins: ½ cup fresh mixed berries

Peanut Butter Brownie

Ice Cream Flavour: Chocolate
Mix-ins: 2 tbsps peanut butter, ¼ cup brownie chunks

Dairy-Free Funfetti

Ice Cream Flavour: Vegan Vanilla Almond

Milk: Vanilla almond milk
Mix-ins: 3 vegan sugar cookies (broken), 2 tbsps sprinkles

Dairy-Free Peanut Butter Cookie

Ice Cream Flavour: Vegan Vanilla Oat

Milk: Oat milk
Mix-ins: ¼ cup peanut butter, 3 vegan chocolate chip cookies (broken)

Dairy-Free Tahini & Chocolate Coffee

Ice Cream Flavour: Vegan Coffee
Milk: Chocolate oat milk
Mix-ins: ¼ cup tahini, 1 tbsps vegan chocolate fudge

Triple Chocolate Gelato

PREP: 5 MINUTES | **FREEZE TIME:** 24 HOURS | **COOK TIME:** 11½ MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS | **BEST WITHIN:** 2 WEEKS | **PROGRAM TIME:** 2 MINUTES

INGREDIENTS

- 4 large egg yolks
- 1/3 cup dark brown sugar
- 2 tablespoons dark cocoa powder
- 1 tablespoon chocolate fudge topping
- ¾ cup heavy cream
- ¾ cup whole milk
- 2 tablespoons chocolate chunks, chopped

TOOLS NEEDED

-  Small saucepan
-  Whisk
-  Instant-read thermometer
-  Fine-mesh strainer

MAKE IT DAIRY-FREE Swap in vegan fudge topping for the regular fudge topping, unsweetened coconut cream for the heavy cream, unsweetened oat milk for the whole milk, and vegan chocolate chunks for the regular chocolate chunks. Whisk the coconut cream until smooth, before adding to the remaining ingredients.

DIRECTIONS



Place egg yolks, brown sugar, cocoa powder, and chocolate fudge in a small saucepan and whisk until fully combined and sugar is dissolved.



Add heavy cream and milk 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 mixture from heat and stir in chocolate chunks, whisking to melt and incorporate into mixture. **Make sure pint base is closed.** Once melted, pour through a fine-mesh strainer into an empty Swirl Pint.



Place pint in an ice bath. Once cooled, place storage lid on pint and freeze for 24 hours. Remove pint from freezer and remove lid from pint. (Refer to the Quick Start Guide for bowl and unit interaction information.)



Select SCOOP, then select GELATO.



When processing is complete, remove gelato from the pint and serve immediately.

NOTE: If your freezer is set to a very cold temperature, the gelato may look crumbly. If this occurs, select 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.



No-Prep Inspiration Chart

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

INGREDIENTS	TREAT	PROCESS	PROGRAM
Dole® canned pineapple, mango, tropical fruit, or mandarin oranges	Sorbet	Fill to MAX FILL line with fruit, cover fruit to MAX FILL line with juice from can	Cover with lid and freeze for 24 hours
Eggnog	Frozen eggnog	Fill to the MAX FILL line with eggnog	
Brewed coffee and coffee creamer	Vegan coffee frozen dessert	Stir 1/2 cup brewed cooled coffee, 1 1/2 cups vegan coffee creamer in pint until combined	
Almond milk and coffee creamer	Easy vegan frozen dessert	Stir 1/2 cup unsweetened almond milk, 1 1/2 cups vegan coffee creamer in pint until combined	
Cherry, blueberry, lemon, strawberry, apple pie filling	Sorbet	Fill to the MAX FILL line with pie filling	
Mott's® applesauce	Apple sorbet	Fill to the MAX FILL line with applesauce	
Grapefruit cups	Grapefruit sorbet	Fill to MAX FILL line with grapefruit, cover fruit to MAX FILL line with juice from cup	
Bottle chocolate milk	Frozen chocolate milk	Fill to the MAX FILL line with chocolate milk	
1 premade ultra-filtered vanilla OR chocolate power protein shake (14 ounces)	Protein ice cream	Pour shake in pint	
Flavoured yogurt: mango, peach, blueberry, strawberry, mixed berry	Frozen yogurt	Fill to the MAX FILL line with yogurt	

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

NINJA
swirl™
by CREAMi®

13-IN-1 SOFT SERVE & ICE CREAM MAKER

© 2024 SharkNinja Operating LLC
CREAMI, CREAMIFY TECHNOLOGY, and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.
CREAMERIZER, CREAMIFIT, and NINJA SWIRL are trademarks of SharkNinja Operating LLC.
DOLE is a registered trademark of Dole Packaged Foods, LLC, used with permission.
Mott's is a registered trademark of Mott's LLP, used with permission.
PHILADELPHIA is a registered trademark of Kraft Foods, used with permission.
NC701C_IG_30Recipe_E_F_MP_Mv8

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



NINJA swirl™ by CREAMi®

MACHINE À CRÈME GLACÉE DURE ET
MOLLE 13 EN 1

PLUS DE 30 DÉLICIEUSES RECETTES



Votre guide pour créer des délices crémeux.

Bienvenue dans le guide d'inspiration Ninja Swirl™ de CREAMi®. 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

Recettes supplémentaires



Table des matières

Présentation de votre machine Swirl de CREAMi®	2	CreamiFit™	54
Nettoyage et désassemblage	9	Tableau d'inspiration CreamiFit	62
Ingrédients généraux et substituts	10	Crème pâtissière surgelée	66
Conseils et meilleures pratiques	12	Crème glacée légère	72
Recettes faciles pour débutants	14	Notions de base sur les ingrédients à incorporer	74
Maîtriser les cornets	22	Sorbet	80
Crème glacée molle	24	Lait frappé	82
Crème glacée molle légère	36	Sublimez votre lait frappé	84
Yogourt glacé	40	Inspiration de lait frappé	85
Fruits fouettés	46	Gelato	86
		Tableau d'inspiration sans préparation	88

Présentation de votre CREAMi®

(2) pintes Swirl de 16 oz avec couvercles de rangement et buses

pour la préparation, le mélange, le service du cornet parfait et le rangement

facile à nettoyer

avec des pièces sans BPA lavables au lave-vaisselle

Bol extérieur et couvercle pour le premier mélange du contenu de vos pintes

Plateau d'égouttage pour moins de dégâts et un nettoyage facile



Poignée pour crème glacée molle

La distribution en torsade offre 3 vitesses pour créer le cornet parfait à tout coup.



13 programmes à touche unique

6 programmes de crème glacée molle

Crème glacée
Crème glacée légère
Fruits fouettés
Yogourt glacé
Crème pâtissière surgelée
CreamiFit™

6 programmes classiques pour boules de crème glacée

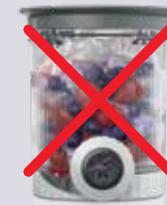
Crème glacée
Crème glacée légère
Gelato
Sorbet
Yogourt glacé
Lait frappé

+ Programme Ajouter au mélange

Cet appareil n'est PAS un mélangeur.



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



NE préparez **PAS** de smoothies 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 leur traitement.

Voyant Installer 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 extérieur est correctement installé. Si le voyant est fixe, vérifiez si la palette est bien installée. Pour la distribution, assurez-vous que la buse est ouverte et qu'elle touche à la face avant de l'appareil.

Compte à rebours Indique le temps restant du programme en minutes.

REMARQUE : Le temps peut varier en fonction de la température du mélange.

Voyant Prêt Lorsque toutes les pièces sont correctement installées, le voyant Prêt reste allumé jusqu'au début du traitement ou de la distribution.

Mode de traitement Lors de la sélection d'un mode de traitement, certains programmes s'illuminent sous les modes Boule et Crème glacée molle. Lorsque vous utilisez les programmes illuminés sous le mode Boule, la crème glacée est plus dure et plus dense. Lorsque vous utilisez les programmes illuminés sous le mode Crème glacée molle, la crème glacée est plus molle et plus légère.

REMARQUE : Si vous prévoyez de distribuer votre création, nous vous recommandons d'utiliser le mode **CRÈME GLACÉE MOLLE**.

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 de façon à créer des préparations parfaitement crémeuses pour le type de recette sélectionné.

REMARQUE : Le temps peut varier en fonction de la température du mélange.



Présentation des programmes à touche unique

13 programmes à touche unique

Créez des boules de CREAMI® : Crème glacée, sorbet, crème glacée légère, gelato, lait frappé, yogourt glacé...et essayez

6 nouveaux programmes de crème glacée molle : Crème glacée, yogourt glacé, crème pâtissière surgelée, fruits fouettés, crème glacée légère et CreamiFit™.



CRÈME GLACÉE MOLLE

CRÈME GLACÉE MOLLE/BOULE

CRÈME GLACÉE	CRÈME GLACÉE LÉGÈRE	FRUITS FOUETTÉS	CRÈME PÂTISSIÈRE SURGELÉE	YOGOURT GLACÉ	CREAMIFIT
Conçu pour ramener le bar laitier à la maison. Cessez de vous limiter aux crèmes glacées molles classiques à la vanille et au chocolat et découvrez un nouveau monde de saveurs légères, aériennes, surprenantes et amusantes.	Faites passer vos recettes de crème glacée molle classiques à un niveau supérieur en optant pour des substituts du sucre. Sélectionnez cette option pour préparer des recettes paléolithiques ou végétaliennes.	Les fruits fouettés ont la consistance d'une crème glacée molle, mais sont exempts de produits laitiers. Vous obtenez donc une gâterie fruitée, sucrée et acidulée, légère et rafraîchissante, parfaite pour les chaudes journées d'été.	Conférez à vos recettes à base de crème pâtissière une texture plus riche, plus crémeuse et torsadée.	Créez des gâteries dignes d'un bar laitier prêtes à être servies. Mélangez vos yogourts du commerce préférés avec du lait et faites-les tourner pour créer des délices légers et aériens en forme de yogourt glacé.	Un programme unique pour les mélanges riches en protéines, faibles en calories et faibles en sucre. Ce programme tourne plus rapidement et plus longtemps pour faire circuler l'air dans les ingrédients à la simple pression d'un bouton.

BOULE

CRÈME GLACÉE	CRÈME GLACÉE LÉGÈRE	SORBET	GELATO	YOGOURT GLACÉ	LAIT FRAPPÉ
Conçu pour créer des recettes gourmandes traditionnelles. Idéal pour transformer les recettes à base de produits laitiers et de produits végétaux en crèmes glacées épaisses, crémeuses, à servir en boules.	Conçu pour les consommateurs soucieux de leur santé voulant préparer des crèmes glacées à faible teneur en sucre ou à base de substituts de sucre. Sélectionnez ce programme pour préparer des recettes céto-gènes, paléolithiques ou végétaliennes.	Transforme les recettes à base de fruits à forte teneur en eau et en sucre en délices crémeux.	Transforme vos mélanges cuits en une crème glacée riche et dense de style italien.	Transforme facilement vos yogourts préférés du commerce en gâteries glacées saines et crémeuses à la simple pression d'un bouton.	Conçu pour préparer rapidement de riches laits frappés. Il vous suffit de mélanger votre crème glacée préférée (du commerce ou fait maison), du lait et vos garnitures préférées.

🍴 AJOUTER AU MÉLANGE

Conçu pour incorporer des morceaux de bonbons, de biscuits, de noix, de céréales ou de fruits surgelés pour personnaliser votre gâterie.

REMARQUE : Non recommandé pour les recettes de crème glacée molle.

🌀 FAIRE TOURNER

Conçu pour créer une texture lisse après l'exécution de l'un des programmes prédéfinis. Il est souvent nécessaire d'utiliser le programme FAIRE TOURNER lorsque le mélange est très froid et que la texture est plus granuleuse que crémeuse.

REMARQUE : Non recommandé lors de l'ajout de garnitures.

Outils de traitement



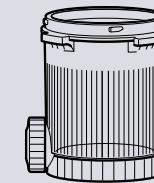
Couvercle du bol extérieur

Fixe la palette Creamerizer en place.



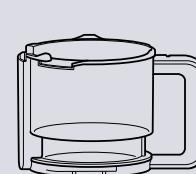
Palette Creamerizer™

La palette dotée de deux fonctions coupe finement et incorpore les ingrédients surgelés aux délices les plus crémeux.



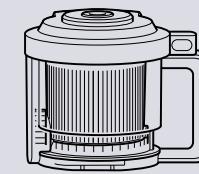
Pintes Swirl

Pintes Swirl sans BPA pour préparer et conserver des gâteries CREAMI®. Chacune comprend sa propre buse préinstallée.



Bol extérieur

Maintient fermement la pinte en place pendant le traitement.



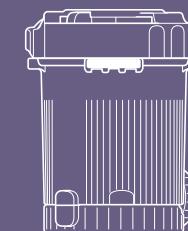
Prêt à être utilisé

Ensemble de distribution



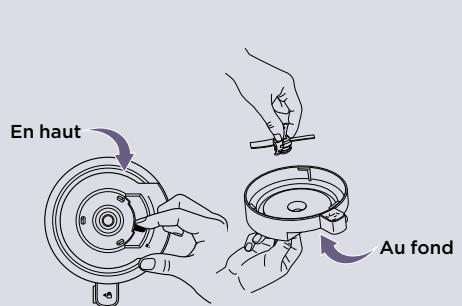
Couvercle de distribution

Fixe le presseur à Swirl en place. Le presseur à Swirl est installé dans l'appareil. **REMARQUE : Le presseur à Swirl peut être retiré lors du nettoyage.**

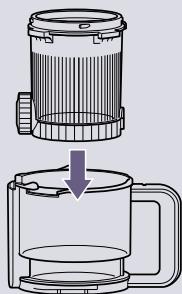


Prêt à distribuer

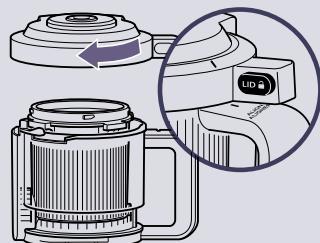
Pour commencer



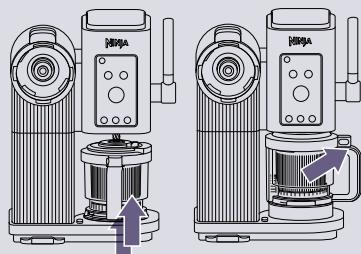
1. Reculez et maintenez le loquet **blanc** situé sur le **dessus** du couvercle du bol extérieur. Retournez-le et insérez la palette à **l'intérieur** du couvercle.



2. Retirez la pinte Swirl du congélateur. Installez-la dans le bol extérieur.



3. Installez le couvercle de traitement en alignant les lignes du couvercle et de la poignée.



4. Glissez le bol extérieur sur la base en **centrant la poignée avec l'appareil**. Tournez la poignée vers la droite pour lever le plateau jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



5. Appuyez sur le bouton d'alimentation. Sélectionnez le mode de traitement **CRÈME GLACÉE MOLLE** ou **BOULE**. Sélectionnez ensuite votre programme. Un compte à rebours s'activera.

REMARQUE : Si vous sélectionnez **CRÈME GLACÉE MOLLE**, consultez la section de droite **CHOISIR LA BONNE CRÈME GLACÉE MOLLE** — pour sélectionner le programme qui convient le mieux à vos ingrédients.

Choisir la bonne crème glacée molle

Assurez-vous de choisir le bon programme de traitement.

Sélectionnez **CRÈME GLACÉE MOLLE** et un programme lorsque vous utilisez les ingrédients indiqués ci-dessous :



Crème glacée molle

Lait entier ou boisson végétale + sucre + gomme de xanthane



Crème glacée molle légère

Lait entier + substitut de sucre + gomme de xanthane



Fruits fouettés

Fruits frais ou en boîte + lait de coco ou boisson végétale + sirop d'agave ou miel



Yogourt glacé

Yogourt ou yogourt végétal



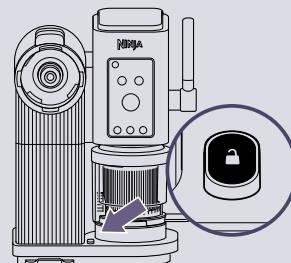
Crème pâtissière surgelée

Mélange traditionnel de crème pâtissière cuite

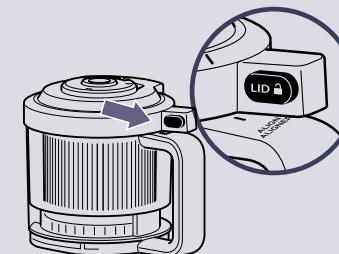


CreamiFit™

Mélange de frappé protéiné ou faible en sucre, riche en protéines



6. Une fois le programme terminé, appuyez sur le bouton de dégagement situé à la gauche de la base du moteur, tournez la poignée du bol et retirez-le.



7. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle et tournez-le pour le retirer.

REMARQUE : Si vous avez sélectionné **BOULE**, retirez la pinte et savourez son contenu. Si vous avez sélectionné **CRÈME GLACÉE MOLLE** et êtes prêt à distribuer votre délice, passez à l'étape 8 décrite à la page suivante.

Traitement facultatif



POUR LES BOULES SEULEMENT

Utilisez une cuillère pour creuser un trou d'un diamètre de 1 1/2 po (4 cm) jusqu'au fond des ingrédients transformés. Ajoutez des ingrédients hachés ou en morceaux dans le trou. Exécutez ensuite le programme **AJOUTER AU MÉLANGE** à nouveau.

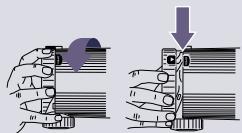
Distribution de crème glacée molle

RE-SPIN FAIRE TOURNER

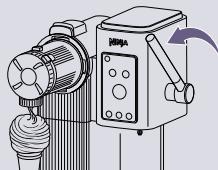


POUR LES PROGRAMMES BOULE ET CRÈME GLACÉE MOLLE

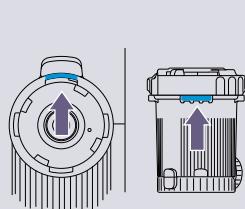
Si vous n'incorporez pas de garnitures, vous pouvez utiliser la fonction **FAIRE TOURNER** pour rendre une texture granuleuse ou poudreuse plus crémeuse. Il est souvent nécessaire d'utiliser la fonction **FAIRE TOURNER** lorsque les mélanges sont très froids.



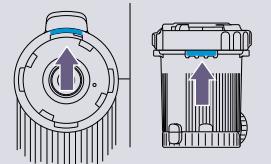
11. Tournez la **base blanche de la pinte** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit complètement déployée en position **OUVERTE**.



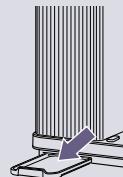
12. Pour distribuer la crème glacée, dirigez la poignée vers vous. Pour interrompre la distribution, relâchez la poignée. **REMARQUE : Il faut attendre au moins 10 secondes pour que la préparation soit distribuée par la buse.**



8. Retirez la pinte du bol extérieur. Saisissez le **couvercle de distribution**. Vissez-le sur la pinte.



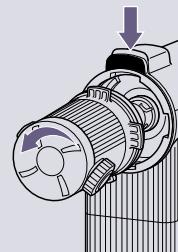
9. Installez la pinte en alignant son repère bleu avec celui situé dans la **zone de distribution**, à gauche de l'appareil. Tournez-la dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



10. Retirez le plateau d'égouttage de la base de l'appareil.



13. S'il reste de la crème glacée dans votre pinte, appuyez sur le bouton **RÉTRACTER** pour relever le presseur à Swirl. **REMARQUE : Votre presseur à Swirl se rétracte automatiquement lorsque la pinte est vide ou après 5 minutes d'inactivité.**

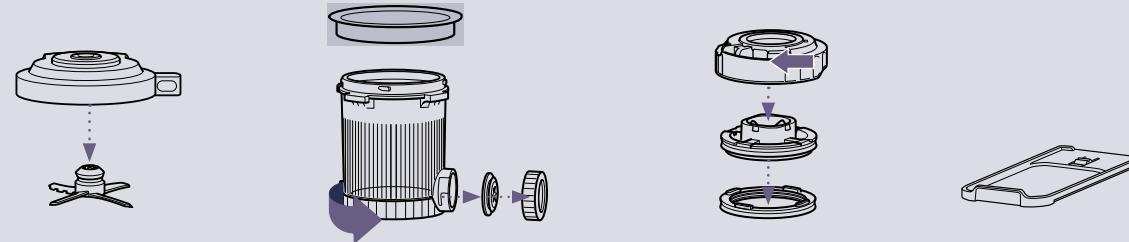


14. Pour libérer la pinte, appuyez sur le bouton de **DÉGAGEMENT** tout en tournant la pinte dans le sens antihoraire.

REMARQUE : Si le presseur à Swirl se rétracte automatiquement et que le compte à rebours est remplacé par un « E » clignotant, cela signifie que la machine n'est pas en mesure de distribuer la préparation et que vous devez exécuter le cycle FAIRE TOURNER.

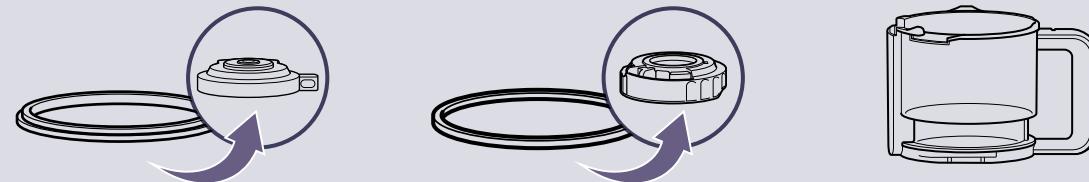
Nettoyage et désassemblage

Nettoyage de l'appareil après chaque utilisation



- Dégagez la palette de mélange en reculant son loquet.
- Tournez la base de la pinte de sorte qu'elle soit en position **OUVERTE**.
- Dévissez sa buse, puis rincez la pinte et sa buse pour éliminer tout résidu de crème glacée.
- Retirez le joint d'étanchéité de la buse pour effectuer un nettoyage en profondeur.
- Assurez-vous que la base de la pinte est ouverte lors du lavage au lave-vaisselle.
- Dégagez le presseur à Swirl du couvercle de distribution reculant son loquet.
- Retirez le joint d'étanchéité du presseur à Swirl après chaque utilisation pour éliminer la crème glacée emprisonnée.
- Retirez le plateau d'égouttage en le glissant à l'écart de l'appareil. Assurez-vous de le nettoyer après chaque utilisation avant de ranger l'appareil.

Nettoyage périodique



- Enlevez périodiquement le joint d'étanchéité du couvercle pour effectuer un nettoyage en profondeur.
- Enlevez périodiquement le joint d'étanchéité du couvercle pour effectuer un nettoyage en profondeur.
- Retirez la pinte du bol extérieur et rincez-les pour éliminer tout résidu.

Toutes les pièces peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle ou à la main.

Ingrédients généraux et substituts

QU'EST-CE QUE LA GOMME DE XANTHANE ET POURQUOI EN AI-JE BESOIN?

La gomme de xanthane est un agent épaississant et stabilisant qui, une fois ajouté à votre base de crème glacée molle, aide à créer la texture parfaite. La gomme de xanthane se trouve dans l'allée des produits de pâtisserie de la plupart des épiceries.

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

Substituts de produits laitiers



- Lait entier** → Lait d'avoine **non sucré**
- Crème épaisse** → Crème de noix de coco **non sucrée**
- Fromage à la crème** → Fromage à la crème végétalien
- Lait en poudre à faible teneur en matière grasse** → Lait de coco ou d'avoine en poudre
- Yogourt** → Yogourt à la noix de cajou, aux amandes ou végétal

Substitut de sucre



Pour connaître les substituts propres à une recette, consultez les recettes des pages suivantes.

- Sirop de maïs léger** → Nectar d'agave cru
- Sucre granulé** → Nectar d'agave cru

REMARQUE :

- Utilisez des substituts non sucrés et fouettez la crème de noix de coco avant de l'utiliser.
- Si vous utilisez des substituts de sucre, utilisez les fonctions **BOULE** et **CRÈME GLACÉE LÉGÈRE** pour les mélanges classiques et **CRÈME GLACÉE MOLLE** et **CRÈME GLACÉE LÉGÈRE** pour les recettes de crème glacée molle.



Congelez votre préparation, puis créez une gâterie Creamify™ en quelques 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). La machine Ninja Swirl™ est conçue pour transformer des mélanges congelés dans cette plage de températures.

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

Posez la pinte Swirl sur une surface plane

Pour obtenir les meilleurs résultats, ne transformez pas le contenu de la pinte s'il a été surgelé en angle ou s'il a été partiellement consommé, puis recongelé de manière inégale.

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



Les congélateurs verticaux fonctionnent mieux

Nous vous recommandons de ne pas utiliser un congélateur horizontal, car il a tendance à atteindre des températures extrêmement froides.



Congelez votre préparation pendant 24 heures

Même si le contenu de la pinte Swirl semble congelé, il doit atteindre une température encore plus froide avant de pouvoir être transformé.

Friandises glacées sur demande

Maximisez votre temps en préparant plusieurs pintes Swirl à la fois. Conservez-les dans votre congélateur et créez des gâteries Creamify chaque fois que l'envie vous prend. Enregistrez votre produit et recevez un coupon pour acheter des pintes Swirl supplémentaires. Visitez le site qr.ninjakitchen.com.



Conseils pour créer les délices les plus crémeux

Les ingrédients précongelés sont plus sucrés

Vous avez peur que votre mélange soit trop sucré? Ne vous inquiétez pas; il ne sera pas aussi sucré après avoir été congelé et transformé en gâterie glacée.

Que faire avec les restes?

Pour la crème glacée en BOULE

Vous n'avez pas consommé tout le contenu de votre pinte Swirl? 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 recongelé, transformez-le à nouveau en utilisant le même **programme que vous avez utilisé pour le créer**. S'il est mou, il vous suffit de le déguster à la cuillère.

REMARQUE : Si vous avez incorporé des garnitures à votre délice, une transformation supplémentaire les broiera davantage, créant ainsi une nouvelle saveur.

Pour la CRÈME GLACÉE MOLLE

Si vous avez déjà distribué une partie de la crème glacée, assurez-vous de fermer la base de la pinte, de retirer la buse et de retirer toute la crème glacée présente dans le compartiment en rinçant la pinte. Réinstallez la buse, lissez la surface de votre délice glacé à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule, puis recongelez-le. Ensuite, exécutez le même programme que vous avez utilisé pour le créer.

Faire un bain de glace

Pour les recettes nécessitant que le mélange soit cuit, nous vous recommandons d'utiliser un bain de glace pour le refroidir rapidement avant de le congeler. Pour préparer un bain de glace, remplissez un grand bol de glaçons et d'eau. Immergez ensuite votre pinte Swirl dans l'eau glacée. Lorsque votre mélange atteint une température inférieure à 40°F (5°C), placez la pinte Swirl au congélateur.



Yogourt glacé ne contenant qu'un seul ingrédient

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | DURÉE DU PROGRAMME : 6 MINUTES
PORTIONS : 4 | CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

2 tasses de yogourt



Fraise



Petits fruits



Bleuet



Pêche



Mangue

VERSION SANS PRODUIT LAITIER Remplacez le yogourt par du yogourt à base de noix de cajou, d'amandes ou végétal.

PRÉPARATION



Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.

Versez le yogourt dans une pinte Swirl vide jusqu'à la ligne MAX FILL (remplissage maximal). Mélangez bien. Placez le couvercle de rangement sur la pinte et congelez cette dernière pendant 24 heures.



Retirez la pinte du congélateur et ouvrez 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 CRÈME GLACÉE MOLLE, puis YOGOURT GLACÉ.



Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, le yogourt peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.



Crème glacée molle du commerce

PRÉPARATION : 1 MINUTE | **DURÉE DU PROGRAMME :** 1 MINUTE | **PORTIONS :** 2 |
CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

2 tasses (1 pinte) de crème glacée gelato, sorbet ou yogourt glacé nature du commerce (sans garnitures)

VERSION LÉGÈRE Optez pour de la crème glacée, du gelato ou du yogourt glacé léger, à faible teneur en calories, céto-gène ou à faible teneur en sucre.

USTENSILES REQUIS



Spatule en caoutchouc

VERSION SANS PRODUIT LAITIER Optez pour de la crème glacée, du gelato ou du yogourt glacé végétal.

PRÉPARATION



Assurez-vous que la base de la pinte est fermée. Remplissez une pinte Swirl vide de crème glacée, gelato, sorbet ou yogourt glacé du commerce jusqu'à la ligne MAX FILL (remplissage maximal).



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

FAIRE TOURNER



Sélectionnez FAIRE TOURNER.



Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.



Crème glacée à la vanille et aux brisures de chocolat

PRÉPARATION : DE 5 À 10 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | DURÉE DU PROGRAMME : 1 1/2 MINUTE | PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe (1/2 oz) de fromage à la crème PHILADELPHIA®
1/3 tasse de sucre granulé
1 c. à thé d'extrait de vanille
3/4 tasse de crème épaisse
1 tasse de lait entier
1/4 tasse de brisures de chocolat miniatures, pour ajouter au mélange

VERSION LÉGÈRE Remplacez le sucre par 1/2 c. à thé de stévia et 2 1/2 c. à soupe de sirop d'agave cru. Utilisez les programmes BOULE et CRÈME GLACÉE LÉGÈRE.

USTENSILES REQUIS



Grand bol allant au micro-ondes
Spatule en caoutchouc



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

VERSION SANS PRODUIT LAITIÈRE 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, 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 semblable à celle du glaçage.



Ajoutez progressivement la crème et le lait jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que la préparation soit homogène.



Assurez-vous que la base de la pinte est fermée. Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.



Retirez la pinte du congélateur et ouvrez 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
FAVORIS



Boule



Crème glacée

BOULE



CRÈME GLACÉE

Sélectionnez BOULE, puis CRÈME GLACÉE.



Avec une cuillère, creusez un trou d'un diamètre de 1 1/2 po (4 cm) jusqu'au fond de la pinte. Ajoutez les brisures de chocolat dans le trou et mélangez la préparation en exécutant le programme FAIRE TOURNER.



Une fois le traitement terminé, retirez la crème glacée de la pinte et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez le mélange à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER, si vous n'avez pas l'intention d'incorporer des garnitures.

Crème glacée molle à la vanille simple

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CONGÉLATION** : 24 HEURES | **DURÉE DU PROGRAMME** : 5 MINUTES
PORTIONS : 4 | **CONSERVATION** : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1/3 tasse de sucre granulé
1 c. à soupe de mélange à pouding instantané à la vanille
1 tasse de lait entier
3/4 tasse + 1 c. à soupe de crème épaisse
1 c. à thé d'extrait de vanille

VERSION LÉGÈRE Remplacez le sucre par 2 c. à soupe de nectar d'agave. Utilisez les programmes CRÈME GLACÉE MOLLE et CRÈME GLACÉE LÉGÈRE.

USTENSILES REQUIS


Grand bol
Fouet

VERSION SANS PRODUIT LAITIER 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.

PRÉPARATION



Dans un grand bol, fouettez le sucre et le mélange à pouding.



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



Assurez-vous que la base de la pinte est fermée. Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.



Crème glacée molle



Crème glacée



Retirez la pinte du congélateur et ouvrez son couvercle. (Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.)

CRÈME GLACÉE MOLLE



CRÈME GLACÉE



Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.

Maîtrisez les cornets

Choisissez un cornet et distribuez*
ou servez votre crème glacée en boule.



Cornet régulier



Cornet gaufre (bord dentelé)



Cornet gaufre (bord droit)

Choisissez une sauce
(crème glacée molle seulement; facultatif).

Insérez une paille ou une brochette de 2 ou 3 po (de 5 à 7,5 cm) dans la crème glacée pour créer un trou de 1/4 po (0,5 cm) et remplissez-le de la sauce désirée.



Remplissez-le de votre sauce préférée



Fraises | Caramel | Chocolat | Caramel écossais

CONSEIL : Remplissez le fond de votre cornet de sauce au caramel ou de fondant au chocolat avant d'y ajouter votre crème glacée.

* Veuillez consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les directives d'assemblage du bol, des renseignements sur l'utilisation de l'appareil, des conseils sur les garnitures et les instructions de distribution.

Remplissez, garnissez, roulez et mangez-les.

Choisissez des garnitures

Nappages et garnitures (facultatif).

Pour créer un nappage, versez délicatement la sauce en filet sur la crème glacée jusqu'à ce qu'elle durcisse.



Nappage au chocolat | Nappage à la cerise
Nappage aux bonbons | Nappage au caramel écossais

Saupoudrez et garnissez votre cornet de crème glacée de vos garnitures désirées.



Perles au chocolat | Perles arc-en-ciel
Miettes de biscuit/gâteau/beigne | Morceaux de bonbons
Croustillant au beurre écossais | Noix hachées

Recréez ce favori de l'allée
des surgelés



Remplissez le fond du cornet gaufre (bord droit) de fondant au chocolat.



Ajoutez de la crème glacée à la vanille et un nappage au chocolat.



Enfin, roulez-le dans les noix hachées. Dégustez.



Crème glacée molle au chocolat

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

DURÉE DU PROGRAMME : 5 MINUTES

PORZIONI : 4

CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1/3 tasse de sucre granulé

1 c. à soupe de mélange à pouding instantané au chocolat

3 c. à soupe de poudre de cacao

1 tasse de lait entier

3/4 tasse + 1 c. à soupe de crème épaisse

2 c. à thé d'extrait de vanille

VERSION SANS PRODUIT LAITIER 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.

VERSION LÉGÈRE Remplacez le sucre par 2 c. à soupe de nectar d'agave. Utilisez les programmes CRÈME GLACÉE MOLLE et CRÈME GLACÉE LÉGÈRE.

USTENSILES REQUIS



Grand bol

Fouet

Crème glacée molle



Crème glacée

RECETTE FACILE

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouettez le sucre, le mélange à pouding et la poudre de cacao.
2. Ajoutez lentement le lait, la crème épaisse et la vanille, puis fouettez bien. Fouettez jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange soit homogène.
3. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.
4. Retirez la pinte du congélateur et enlevez 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 CRÈME GLACÉE MOLLE, puis CRÈME GLACÉE.
6. Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.



Crème glacée molle au caramel salé

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

DURÉE DU PROGRAMME : 5 MINUTES

PORZIONI : 4

CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1/3 tasse de sauce au caramel

1 c. à soupe de mélange à pouding instantané à la vanille

Une pincée de sel, facultatif

1 tasse de lait entier

3/4 tasse + 1 c. à soupe de crème épaisse

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 c. à thé d'extrait de caramel

VERSION SANS PRODUIT LAITIER 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.

USTENSILES REQUIS



Grand bol

Fouet

Crème glacée molle



Crème glacée

RECETTE FACILE

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouettez la sauce au caramel, le mélange à pouding et le sel.
2. Ajoutez lentement le lait, la crème épaisse, la vanille et l'extrait de caramel. Fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.
4. Retirez la pinte du congélateur et enlevez son couvercle. Consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.
5. Sélectionnez CRÈME GLACÉE MOLLE, puis CRÈME GLACÉE.
6. Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.



Crème glacée molle chai sans produit laitier

Crème glacée molle



Crème glacée

RECETTE FACILE

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

DURÉE DU PROGRAMME : 5 MINUTES

PORTIONS : 4

CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1/3 tasse de sucre granulé

1 c. à soupe de mélange à pouding instantané à la vanille

1/2 tasse de lait d'avoine non sucré

1/2 tasse de thé chai concentré

3/4 tasse + 1 c. à soupe de crème de coco non sucrée

2 c. à thé d'extrait de vanille

VERSION AVEC DES PRODUITS LAITIERS Remplacez le lait d'avoine non sucré par du lait entier et la crème de noix de coco non sucrée par de la crème épaisse.

VERSION LÉGÈRE Remplacez le sucre par 2 c. à soupe de nectar d'agave. Utilisez les programmes CRÈME GLACÉE MOLLE et CRÈME GLACÉE LÉGÈRE.

USTENSILES REQUIS



Grand bol

Fouet

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouettez le sucre et le mélange à pouding.
2. Ajoutez lentement le lait d'avoine, le thé chai concentré, la crème de noix de coco et la vanille. Fouettez jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange soit homogène.
3. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congélez-la pendant 24 heures.
4. Retirez la pinte du congélateur et enlevez 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 CRÈME GLACÉE MOLLE, puis CRÈME GLACÉE.
6. Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.

Crème glacée molle à la vanille

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CONGÉLATION** : 24 HEURES | **DURÉE DU PROGRAMME** : 5 MINUTES
PORTIONS : 4 | **CONSERVATION** : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

- 1/3 tasse de sucre granulé
- 3 c. à soupe de lait en poudre à faible teneur en matière grasse
- 1/4 c. à thé de gomme de xanthane
- 1 tasse de lait entier
- 3/4 tasse de crème épaisse
- 2 c. à thé d'extrait de vanille

VERSION LÉGÈRE Remplacez le sucre par 2 c. à soupe de nectar d'agave. Utilisez les programmes CRÈME GLACÉE MOLLE et CRÈME GLACÉE LÉGÈRE.

USTENSILES REQUIS



- Grand bol allant au micro-ondes
- Fouet

VERSION SANS PRODUIT LAITIER Remplacez le lait en poudre à faible teneur en matière grasse par du lait de coco ou d'avoine en poudre, la crème épaisse par de la crème de noix de coco non sucrée, et le lait entier par du lait d'avoine non sucré.

PRÉPARATION



Dans un grand bol allant au micro-ondes, fouettez le sucre, le lait en poudre et la gomme de xanthane.



Ajoutez lentement le lait, la crème épaisse et la vanille. Fouettez bien. Faites chauffer le mélange au micro-ondes pendant 45 secondes. Retirez le bol du micro-ondes et fouettez le mélange jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que la préparation soit homogène.



Assurez-vous que la base de la pinte est fermée. Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.



Crème glacée molle



Crème glacée



Retirez la pinte du congélateur et ouvrez 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 CRÈME GLACÉE MOLLE, puis CRÈME GLACÉE.



Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cône et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.



Crème glacée molle au chocolat et au beurre d'arachide

Crème glacée molle



Crème glacée

AUGMENTEZ
LE NIVEAU
DE DIFFICULTÉ

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

DURÉE DU PROGRAMME : 5 MINUTES

PORTIONS : 4

CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1/3 tasse de sucre granulé

3 c. à soupe de lait en poudre à faible teneur en matière grasse

1/4 c. à thé de gomme de xanthane

2 c. à soupe de poudre de cacao

1 c. à soupe de beurre d'arachide en poudre

1 tasse de lait entier au chocolat

3/4 tasse de crème épaisse

1 c. à thé d'extrait de vanille

VERSION SANS PRODUIT LAITIER Remplacez le lait en poudre à faible teneur en matière grasse par du lait de coco ou d'avoine en poudre, la crème épaisse par de la crème de noix de coco non sucrée, et le lait entier par du lait d'avoine non sucré.

VERSION LÉGÈRE Remplacez le sucre par 2 c. à soupe de nectar d'agave. Utilisez les programmes CRÈME GLACÉE MOLLE et CRÈME GLACÉE LÉGÈRE.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer la gomme xanthane par 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané au chocolat.

USTENSILES REQUIS



Grand bol allant au micro-ondes

Fouet

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol allant au micro-ondes, fouettez le sucre, le lait en poudre, le cacao en poudre, le beurre d'arachide en poudre et la gomme de xanthane.
2. Ajoutez lentement le lait au chocolat, la crème et la vanille. Fouettez bien. Faites chauffer le mélange au micro-ondes pendant 45 secondes. Retirez le bol du micro-ondes et fouettez le mélange jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que la préparation soit homogène.
3. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.
4. Retirez la pinte du congélateur et enlevez 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 CRÈME GLACÉE MOLLE, puis CRÈME GLACÉE.
6. Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.



Crème glacée molle à saveur de flotteur à la racinette

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

DURÉE DU PROGRAMME : 5 MINUTES

PORTIONS : 4

CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1/3 tasse de sucre granulé

3 c. à soupe de lait en poudre à faible teneur en matière grasse

1/4 c. à thé de gomme de xanthane

1 tasse de lait entier

3/4 tasse de crème épaisse

1 c. à thé d'extrait de vanille

1/2 c. à thé d'extrait de racinette

VERSION SANS PRODUIT LAITIER Remplacez le lait en poudre à faible teneur en matière grasse par du lait de coco ou d'avoine en poudre, la crème épaisse par de la crème de noix de coco non sucrée, et le lait entier par du lait d'avoine non sucré.

VERSION LÉGÈRE Remplacez le sucre par 2 c. à soupe de nectar d'agave. Utilisez les programmes CRÈME GLACÉE MOLLE et CRÈME GLACÉE LÉGÈRE.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer la gomme xanthane par 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané à la vanille.

USTENSILES REQUIS



Grand bol allant au micro-ondes

Fouet

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol allant au micro-ondes, fouettez le sucre, le lait en poudre et la gomme de xanthane.
2. Ajoutez lentement le lait, la crème épaisse, l'extrait de racinette et l'extrait de vanille. Fouettez bien. Faites chauffer le mélange au micro-ondes pendant 45 secondes. Retirez le bol du micro-ondes et fouettez le mélange jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que la préparation soit homogène.
3. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.
4. Retirez la pinte du congélateur et enlevez 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 CRÈME GLACÉE MOLLE, puis CRÈME GLACÉE.
6. Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.

Crème glacée molle à la menthe sans produit laitier légère

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | DURÉE DU PROGRAMME : 5 MINUTES
PORTIONS : 4 | CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe de nectar d'agave
1 c. à soupe de mélange à pouding instantané sans sucre à la vanille
1 tasse de lait d'avoine non sucré
3/4 tasse + 1 c. à soupe de crème de coco non sucrée
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 c. à thé d'extrait de menthe
2 gouttes de colorant alimentaire vert (facultatif)

USTENSILES REQUIS


Grand bol
Fouet

VERSION AVEC DES PRODUITS LAITIERS

Remplacez le lait d'avoine non sucré par du lait entier et la crème de noix de coco non sucrée par de la crème épaisse.

PRÉPARATION



Dans un grand bol, fouettez l'agave et le mélange à pouding. Ajoutez lentement le lait d'avoine, la crème de noix de coco, l'extrait de vanille, l'extrait de menthe et le colorant alimentaire vert. Fouettez jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange soit homogène.



Assurez-vous que la base de la pinte est fermée. Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.



Retirez la pinte du congélateur et ouvrez son couvercle. (Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.)



Crème glacée molle



Crème glacée légère

CRÈME GLACÉE MOLLE



CRÈME GLACÉE LÉGÈRE

Sélectionnez CRÈME GLACÉE MOLLE, puis CRÈME GLACÉE LÉGÈRE.



Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.



Crème glacée molle légère au beurre et aux pacanes

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

DURÉE DU PROGRAMME : 5 MINUTES

PORTIONS : 4

CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe de nectar d'agave

3 c. à soupe de lait en poudre à faible teneur en matière grasse

1/4 c. à thé de gomme de xanthane

1 tasse de lait entier

3/4 tasse de crème épaisse

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 c. à thé d'extrait de beurre

Pacanes caramélisées, hachées, pour la garniture

VERSION SANS PRODUIT LAITIER Remplacez le lait en poudre à faible teneur en matière grasse par du lait de coco ou d'avoine en poudre, la crème épaisse par de la crème de noix de coco non sucrée, et le lait entier par du lait d'avoine non sucré.

USTENSILES REQUIS



Grand bol allant au micro-ondes

Fouet

CONSEIL

Vous pouvez remplacer la gomme xanthane par 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané sans sucre à la vanille.

Crème glacée molle



Crème glacée légère

AUGMENTEZ
LE NIVEAU
DE DIFFICULTÉ

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol allant au micro-ondes, fouettez l'agave, le lait en poudre et la gomme de xanthane.
2. Ajoutez lentement le lait, la crème, la vanille et l'extrait de beurre. Fouettez bien. Faites chauffer le mélange au micro-ondes pendant 45 secondes. Retirez le bol du micro-ondes et fouettez le mélange jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que la préparation soit homogène.
3. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.
4. Retirez la pinte du congélateur et enlevez 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 CRÈME GLACÉE MOLLE, puis CRÈME GLACÉE LÉGÈRE.
6. Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet, garnissez-la de pacanes hachées et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.



Yogourt glacé au citron classique

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

DURÉE DU PROGRAMME : 6 MINUTES

PORTIONS : 4

CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 1/2 tasse de yogourt nature riche en matière grasse

1/4 tasse de babeurre à faible teneur en matière grasse

2 c. à soupe de jus de citron

1/4 tasse de sucre granulé

USTENSILES REQUIS



Grand bol

Fouet

Crème glacée molle



Yogurt glacé

RECETTE FACILE

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que la préparation soit homogène.
2. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.
3. Retirez la pinte du congélateur et enlevez 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 CRÈME GLACÉE MOLLE, puis YOGOURT GLACÉ.
5. Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.



Yogourt glacé au gâteau d'anniversaire

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

DURÉE DU PROGRAMME : 6 MINUTES

PORTIONS : 4

CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 1/2 tasse de yogourt nature riche en matière grasse

1/4 tasse de lait entier

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 c. à thé d'extrait de pâte à gâteau

2 c. à soupe de nectar d'agave

Perles arc-en-ciel, pour la garniture

USTENSILES REQUIS



Grand bol

Fouet

Crème glacée molle



Yogurt glacé

RECETTE FACILE

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.
3. Retirez la pinte du congélateur et enlevez 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 CRÈME GLACÉE MOLLE, puis YOGOURT GLACÉ.
5. Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet, garnissez-la de bonbons et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.

Yogurt glacé au chocolat et aux noisettes

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CONGÉLATION** : 24 HEURES | **DURÉE DU PROGRAMME** : 6 MINUTES
PORTIONS : 4 | **CONSERVATION** : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 1/2 tasse de yogurt nature riche en matière grasse
1 c. à thé d'extrait de vanille
1/2 tasse de tartinaide au chocolat et aux noisettes
2 c. à soupe de poudre de cacao

USTENSILES REQUIS



Grand bol
Fouet

PRÉPARATION



Dans un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.



Assurez-vous que la base de la pinte est fermée. Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.



Retirez la pinte du congélateur et ouvrez son couvercle. (Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.)



Boule



Yogurt glacé

BOULE



YOGOURT GLACÉ

Sélectionnez BOULE, puis YOGOURT GLACÉ.



Une fois le traitement terminé, retirez le yogurt glacé de la pinte et servez-le immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez le mélange à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER, si vous n'avez pas l'intention d'incorporer des garnitures.

Fruits tropicaux fouettés

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | DURÉE DU PROGRAMME : 6 MINUTES
PORTIONS : 4 | CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 tasse d'ananas frais, en morceaux de 1/2 po
1/2 banane, en morceaux de 1/2 po
3/4 tasse de lait de noix de coco en boîte non sucré
1/2 c. à thé d'extrait de vanille
2 c. à soupe de miel

USTENSILES REQUIS


Grand bol
Fouet

PRÉPARATION



Déposez les morceaux d'ananas et de banane dans une pinte Swirl vide. Mélangez-les bien.



Dans un bol, fouettez le lait de noix de coco, la vanille et le miel jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans la pinte Swirl pour couvrir les fruits et mélangez bien.



Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures. Retirez la pinte du congélateur et ouvrez son couvercle. (Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.)



Crème glacée molle



Fruits fouettés

CRÈME GLACÉE MOLLE



FRUITS FOUETTÉS

Sélectionnez CRÈME GLACÉE MOLLE, puis FRUITS FOUETTÉS.



Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.

Cerises au chocolat fouettées

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

DURÉE DU PROGRAMME : 6 MINUTES

PORTIONS : 4

CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 boîte (14,5 oz) de cerises acidulées dans l'eau, égouttées

3 c. à soupe de poudre de cacao

1/2 tasse de lait de noix de coco en boîte non sucré

1/2 c. à thé d'extrait de vanille

1/4 c. à thé d'extrait d'amande

1/4 tasse de nectar d'agave

USTENSILES REQUIS



Grand bol

Fouet

Crème glacée molle



Fruits fouettés

RECETTE FACILE

PRÉPARATION

1. Déposez les cerises égouttées dans une pinte Swirl vide.
2. Dans un bol, fouettez tous les autres ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange lisse. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans la pinte pour couvrir les cerises. Mélangez bien.
3. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.
4. Retirez la pinte du congélateur et enlevez 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 CRÈME GLACÉE MOLLE, puis FRUITS FOUETTÉS.
6. Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.

Fraises et kiwis fouettés

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

DURÉE DU PROGRAMME : 6 MINUTES

PORTIONS : 4

CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 tasse de kiwis pelés, en morceaux de 1/2 po

1 tasse de fraises, parées, en morceaux de 1/2 po

3/4 tasse de lait de noix de coco en boîte non sucré

1/2 c. à thé d'extrait de vanille

3 c. à soupe de miel

USTENSILES REQUIS



Grand bol

Fouet

PRÉPARATION

1. Déposez les kiwis et les fraises dans une pinte Swirl vide et mélangez bien.
2. Dans un bol, fouettez le lait de noix de coco, la vanille et le miel jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans la pinte pour couvrir les fruits. Mélangez bien.
3. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.
4. Retirez la pinte du congélateur et enlevez 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 CRÈME GLACÉE MOLLE, puis FRUITS FOUETTÉS.
6. Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.

Crème glacée molle



Fruits fouettés

RECETTE FACILE



Pêches et mangues fouettées

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

DURÉE DU PROGRAMME : 6 MINUTES

PORTIONS : 4

CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 tasse de pêches en boîte, tranchées, dans du jus, égouttées, le jus réservé

1 tasse de mangues en boîte, en dés, dans du jus, égouttées, le jus réservé

1/4 tasse de lait de noix de coco en boîte non sucré

1/2 c. à thé d'extrait de vanille

1/4 tasse de jus réservé

USTENSILES REQUIS



Grand bol

Fouet

Crème glacée molle



Fruits fouettés

RECETTE FACILE

PRÉPARATION

1. Déposez les pêches et les mangues dans une pinte Swirl vide et mélangez bien.
2. Dans un bol, fouettez le lait de noix de coco, la vanille et le jus réservé jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans la pinte pour couvrir les fruits. Mélangez bien.
3. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.
4. Retirez la pinte du congélateur et enlevez 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 CRÈME GLACÉE MOLLE, puis FRUITS FOUETTÉS.
6. Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.

Crème glacée protéinée au chocolat

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CONGÉLATION** : 24 HEURES | **DURÉE DU PROGRAMME** : 6 MINUTES
PORTIONS : 4 | **CONSERVATION** : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 frappé protéiné ultrafiltré au chocolat préparé (14 oz)
(ou 1 ¾ tasse de lait entier au chocolat ou de lait d'amande + 1 mesure/portion de protéines en poudre au choix)
2 c. à soupe de poudre de cacao
1 c. à soupe de mélange à pouding instantané au chocolat
1 c. à thé d'extrait de vanille

USTENSILES REQUIS


Grand bol
Fouet

PRÉPARATION



Dans un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.



Assurez-vous que la base de la pinte est fermée. Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.



Retirez la pinte du congélateur et ouvrez son couvercle. (Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.)



Boule



CreamiFit™

BOULE



CREAMIFIT

Sélectionnez BOULE, puis CREAMIFIT.



Une fois la préparation terminée, ajoutez les garnitures ou retirez la crème glacée de la pinte et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez le mélange à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER, si vous n'avez pas l'intention d'incorporer des garnitures.

POUR CRÉER UNE CRÈME GLACÉE MOLLE PROTÉINÉE Suivez les étapes 1 à 3, sélectionnez CRÈME GLACÉE MOLLE, puis CREAMIFIT. Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.

Crème glacée protéinée au gâteau au fromage et aux fraises



PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

DURÉE DU PROGRAMME : 6 MINUTES

PORTIONS : 4

CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 ³/₄ tasse de lait entier à la fraise ou de lait d'amandes
+ 1 mesure/portion de protéines en poudre au choix

1 c. à thé d'extrait de fraise

1 c. à soupe de mélange à pouding instantané au gâteau au fromage

1 c. à thé d'extrait de vanille

1/4 tasse de biscuits graham écrasés, pour ajouter au mélange

CONSEIL

Pour conférer un arôme de fraise plus prononcée lorsque vous utilisez du lait d'amande, ajoutez 1/2 c. à thé d'extrait de fraise.

CONSEIL

Pour créer une crème glacée protéinée plus sucrée, ajoutez 1 c. à soupe d'édulcorant avec fruit de moines.

USTENSILES REQUIS



Grand bol

Fouet

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.
3. Retirez la pinte du congélateur et enlevez 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 BOULE, puis CREAMIFIT.
5. Avec une cuillère, creusez un trou d'un diamètre de 1 1/2 po (4 cm) jusqu'au fond de la pinte. Ajoutez les biscuits graham écrasés dans le trou, puis exécutez le programme AJOUTER AU MÉLANGE à nouveau.
6. Une fois la préparation terminée, retirez la crème glacée de la pinte et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez le mélange à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER, si vous n'avez pas l'intention d'incorporer des garnitures.

POUR CRÉER UNE CRÈME GLACÉE MOLLE PROTÉINÉE Suivez les étapes 1 à 3, sélectionnez CRÈME GLACÉE MOLLE, puis CREAMIFIT. Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet, garnissez-la de biscuits graham écrasés et servez-la immédiatement.

Crème glacée molle protéinée à la menthe poivrée et au moka



PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

DURÉE DU PROGRAMME : 6 MINUTES

PORTIONS : 4

CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 frappé protéiné ultrafiltré au chocolat préparé (14 oz)
(ou 1 ³/₄ tasse de lait à faible teneur en matière grasse au chocolat ou de lait d'amande + 1 mesure/portion de protéines en poudre au choix)

1 c. à soupe de café soluble

2 c. à soupe de poudre de cacao

1 c. à soupe de mélange à pouding instantané au chocolat

1 c. à thé d'extrait de vanille

1/4 c. à thé d'extrait de menthe poivrée

Morceaux de bonbons à la menthe poivrée, pour la garniture

CONSEIL

Pour créer une crème glacée protéinée plus sucrée, ajoutez 1 c. à soupe d'édulcorant avec fruit de moines.

USTENSILES REQUIS



Grand bol

Fouet

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.
3. Retirez la pinte du congélateur et enlevez 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 CRÈME GLACÉE MOLLE, puis CREAMIFIT.
5. Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et garnissez-la de morceaux de bonbons à la menthe poivrée.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez le mélange à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER, si vous n'avez pas l'intention d'incorporer des garnitures.

POUR CRÉER UNE BOULE DE CRÈME GLACÉE PROTÉINÉE Suivez les étapes 1 à 3, sélectionnez BOULE, puis CREAMIFIT. Ajoutez vos garnitures préférées, transférez la crème glacée dans un bol et servez-la immédiatement.



Crème glacée molle protéinée à la pistache

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

DURÉE DU PROGRAMME : 6 MINUTES

PORTIONS : 4

CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 frappé protéiné ultrafiltré à la vanille préparé (14 oz) (ou 1 ³/₄ tasse de lait à faible teneur en matière grasse ou de lait d'amande + 1 mesure/portion de protéines en poudre au choix)

1 c. à soupe de mélange à pouding instantané à la pistache

1 c. à thé d'extrait de vanille

2 gouttes de colorant alimentaire vert (facultatif)

Pistaches, écalées, broyées, pour la garniture

CONSEIL

Pour créer une crème glacée protéinée plus sucrée, ajoutez 1 c. à soupe d'édulcorant avec fruit de moines.

USTENSILES REQUIS



Grand bol

Fouet

Crème glacée molle



CreamiFit™

RECETTE FACILE

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.
3. Retirez la pinte du congélateur et enlevez 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 CRÈME GLACÉE MOLLE, puis CREAMIFIT.
5. Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez le mélange à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER, si vous n'avez pas l'intention d'incorporer des garnitures.

POUR CRÉER UNE BOULE DE CRÈME GLACÉE PROTÉINÉE Suivez les étapes 1 à 3, sélectionnez BOULE, puis CREAMIFIT. Ajoutez vos garnitures préférées, transférez la crème glacée dans un bol et servez-la immédiatement.

Inspiration de crème glacée molle CreamiFit™

Des recettes pour votre cornet. Tout d'abord, choisissez votre mélange.

VANILLE	CHOCOLAT
1 frappé protéiné ultrafiltré à la vanille préparé (14 oz) OU 1 3/4 tasse de lait à faible teneur en matière grasse ou de lait d'amande + 1 portion/mesure de protéines en poudre à la vanille au choix	1 frappé protéiné ultrafiltré au chocolat préparé (14 oz) OU 1 3/4 tasse de lait au chocolat à faible teneur en matière grasse ou de lait d'amande au chocolat + 1 portion/mesure de protéines en poudre au chocolat au choix

Ensuite, choisissez votre arôme et exécutez les programmes **CRÈME GLACÉE MOLLE** et **CREAMIFIT**

GOUSSE DE VANILLE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	MACCHIATO AU CARAMEL
Mélange : Vanille Arôme : 1 c. à thé de pâte de gousse de vanille 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané à la vanille française	Mélange : Vanille Arôme : 1 c. à thé d'extrait de vanille non coloré 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané à la vanille Garnitures : 2 c. à soupe de perles arc-en-ciel	Mélange : Vanille Arôme : 2 c. à soupe d'espresso soluble 1 c. à thé de mélange à pouding instantané à la vanille 1 c. à thé d'extrait de caramel Garnitures : 2 c. à soupe de morceaux de friandises au caramel anglais
COUPELLE AU BEURRE D'ARACHIDE	PISTACHE	CARAMEL AU SEL DE MER
Mélange : Vanille Arôme : 3 c. à soupe de beurre d'arachide en poudre 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané au chocolat Garnitures : 2 c. à soupe de coupelles au beurre d'arachide miniatures	Mélange : Vanille Arôme : 1 c. à thé d'extrait d'amande 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané à la pistache 3 gouttes de colorant alimentaire vert (facultatif)	Mélange : Vanille Arôme : 1 c. à thé d'extrait de caramel 1/2 c. à thé de sel casher 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané à la vanille
FRIANDISES	PÂTE À GÂTEAU AU CHOCOLAT	BROWNIE AU CHOCOLAT ET AU CARAMEL
Mélange : Chocolat Garnitures : 2 c. à soupe d'arachides grillées au miel, broyées	Mélange : Chocolat Arôme : 1 c. à thé d'extrait de vanille non coloré 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané à la vanille Garnitures : 2 c. à soupe de perles arc-en-ciel	Mélange : Chocolat Arôme : 1 c. à thé d'extrait de caramel 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané au chocolat Garnitures : 2 c. à soupe de morceaux de brownie

Inspiration de boule de crème glacée CreamiFit™

Recettes pour les boules de crème glacée. Tout d'abord, choisissez votre mélange.

VANILLE	CHOCOLAT
1 frappé protéiné ultrafiltré à la vanille préparé (14 oz) OU 1 3/4 tasse de lait à faible teneur en matière grasse ou de lait d'amande + 1 portion/mesure de protéines en poudre à la vanille au choix	1 frappé protéiné ultrafiltré au chocolat préparé (14 oz) OU 1 3/4 tasse de lait au chocolat à faible teneur en matière grasse ou de lait d'amande au chocolat + 1 portion/mesure de protéines en poudre au chocolat au choix

Ensuite, choisissez votre arôme, exécutez les programmes **BOULE**, **CREAMIFIT**
Ajoutez vos garnitures et exécutez le programme **AJOUTER AU MÉLANGE**

TARTE À LA CITROUILLE	CROUSTADE AUX BLEUETS	BISCUITS ET CRÈME
Mélange : Vanille Arôme : 2 c. à soupe de purée de citrouille 1 c. à thé d'épices pour tarte à la citrouille ou 1 c. à soupe d'extrait d'épices pour tarte à la citrouille 1 c. à soupe de mélange à pouding à la vanille Ingrédients à incorporer : 2 ou 3 gaufrettes à la vanille, en morceaux	Mélange : Vanille Arôme : 2 c. à soupe de gelée de bleuets 1/4 c. à thé de cannelle 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané à la vanille Ingrédients à incorporer : 2 ou 3 gaufrettes à la vanille, en morceaux	Mélange : Vanille Arôme : 1 c. à thé d'extrait de vanille 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané aux biscuits et à la crème Ingrédients à incorporer : 2 ou 3 biscuits sandwichs au chocolat, en morceaux
BRISURES DE MENTHE	PÂTE À BISCUITS AUX BRISURES DE CHOCOLAT	BISCUIT À L'AVOINE
Mélange : Vanille Arôme : 1/2 c. à thé d'extrait de menthe 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané à la vanille 3 gouttes de colorant alimentaire vert (facultatif) Ingrédients à incorporer : 1/4 tasse de brisures de chocolat miniatures	Mélange : Vanille Ingrédients à incorporer : 1/4 tasse de morceaux de pâte à biscuits	Mélange : Vanille Arôme : 1 c. à thé d'extrait de vanille 1/2 c. à thé de cannelle 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané à la vanille Ingrédients à incorporer : Biscuit à l'avoine, en morceaux
VELOUTÉ ROUGE	BRISURES DE MOKA AU CHOCOLAT	GÂTEAU À LA CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT
Mélange : Vanille Arôme : 1 c. à thé d'extrait de vanille 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané au chocolat 2 gouttes de colorant alimentaire rouge Ingrédients à incorporer : 1/4 tasse de brownie, en morceaux	Mélange : Chocolat Arôme : 1 c. à thé d'extrait de café soluble 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané au chocolat Ingrédients à incorporer : 1/4 tasse de brisures de chocolat blanc miniatures	Mélange : Chocolat Arôme : 1 c. à thé d'extrait de vanille 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané au chocolat Ingrédients à incorporer : 2 ou 3 biscuits fourrés à la crème au chocolat, en morceaux 2 c. à soupe de crème à la guimauve

CONSEIL

Vous voulez créer une version en crème glacée molle? Exécutez les programmes CRÈME GLACÉE MOLLE et CREAMIFIT, et distribuez votre délice. Garnissez-le de vos ingrédients préférés et savourez.

Inspiration de crème glacée CreamiFit™

Mix and match ingredients to create your favorite Soft Serve or Scoop CreamiFit combinations.

Horchata



Mélange à la vanille
+ 1 c. à thé de cannelle
+ 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané à la vanille

Chocolat Beurre d'arachide



Mélange au chocolat
+ 3 c. à soupe de beurre d'arachide en poudre
+ 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané au chocolat

Rhum épicié



Mélange à la vanille
+ 2 c. à soupe d'extrait de rhum
+ 1 c. à thé de cannelle
+ 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané à la vanille

Limonade givrée



Mélange à la vanille
+ 2 c. à thé de zeste de citron
+ 1 c. à thé d'extrait de citron
+ 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané au citron
+ 2 gouttes de colorant alimentaire jaune (facultatif)

Popsicle à la crème glacée



Mélange à la vanille
+ 2 c. à thé de zeste d'orange
+ 1 c. à thé d'extrait d'orange
+ 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané à la vanille
+ 2 gouttes de colorant alimentaire orange (facultatif)

Flotteur à la racinette



Mélange à la vanille
+ 2 c. à soupe d'extrait de racinette
+ 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané à la vanille

Chocolat banane



Mélange au chocolat
+ 1 c. à thé d'extrait de banane
+ 1 c. à soupe de mélange à pouding instantané aux bananes

Consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir les directives d'assemblage du bol, des renseignements sur l'utilisation de l'appareil, des conseils sur les garnitures et les instructions de distribution.



Crème pâtissière surgelée aux biscuits et à la crème

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUSSION** : 10 MINUTES | **CONGÉLATION** : 24 HEURES
DURÉE DU PROGRAMME : 3 MINUTES | **PORTIONS** : 4 | **CONSERVATION** : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

3 gros jaunes d'œufs
1 c. à soupe de sirop de maïs léger
1/4 tasse de sucre granulé
1 tasse de crème épaisse
2/3 tasse de lait entier
1 gousse de vanille entière, fendue
dans le sens de la longueur, grattée ou
1 c. à thé d'extrait de vanille
4 biscuits sandwiches au chocolat,
la garniture retirée, écrasés et un peu
plus pour la garniture

USTENSILES REQUIS



Petite casserole
Fouet
Spatule en caoutchouc
Thermomètre
Tamis fin

VERSION SANS PRODUIT LAITIER 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.

PRÉPARATION



Déposez 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, le lait et la vanille. Mélangez bien.



Ajoutez les morceaux de biscuits et 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 et 175°F (73°C et 79°C).



Assurez-vous que la base de la pinte est fermée. Retirez la casserole du feu et filtrez le mélange dans un tamis fin en le versant dans une pinte Swirl vide. Immergez la pinte dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, fermez la pinte avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.



Crème glacée molle

Crème pâtissière
surgelée

Retirez la pinte du congélateur et ouvrez son couvercle. (Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.)

CRÈME GLACÉE MOLLE



CRÈME PÂTISSÈRE SURGELÉE

Sélectionnez CRÈME GLACÉE MOLLE, puis CRÈME PÂTISSÈRE SURGELÉE.



Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet, garnissez-la de morceaux de biscuits et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.

CONSEIL

Il est important de rester dans la plage de température de 165°F à 175°F (73°C à 79°C). Les œufs doivent atteindre une température minimale de 165°F (73°C) pour que leur consommation soit sécuritaire; cependant, ils formeront des boules ou deviendront brouillés s'ils sont trop cuits. De plus, la cuisson à cette plage de températures intègre le sucre et épaissit le mélange, créant ainsi une texture plus lisse.



Crème pâtissière surgelée aux céréales à la cannelle sucrée

PRÉPARATION : 5 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

DURÉE DU PROGRAMME : 3 MINUTES

PORTIONS : 4

CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 1/4 tasse de crème épaisse

1 tasse de lait entier

1 1/2 tasse de céréales croustillantes à la cannelle sucrée

3 gros jaunes d'œufs

1 c. à soupe de sirop de maïs léger

3 c. à soupe de sucre granulé

1 c. à thé d'extrait de vanille

Céréales croustillantes à la cannelle sucrée,
broyées, pour la garniture

VERSION SANS PRODUIT LAITIER 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.

USTENSILES REQUIS



Petite casserole

Fouet

Spatule en caoutchouc

Thermomètre

Tamis fin

PRÉPARATION

1. Ajoutez la crème, le lait et les céréales dans un grand bol. Laissez reposer le mélange pendant 15 à 30 minutes, en remuant régulièrement pour que la saveur se diffuse dans le lait.
2. Placez les jaunes d'œufs, le sirop de maïs et le sucre dans une petite casserole. Fouettez jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange soit homogène.
3. Filtrez la crème, le lait, les céréales et l'extrait de vanille dans un tamis fin lorsque vous les transférez dans la casserole contenant le mélange d'œufs. Appuyez sur les céréales avec une cuillère pour libérer plus de liquide possible, puis jetez les céréales. Mélangez bien.
4. 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 et 175°F (73°C et 79°C).
5. Assurez-vous que la base de la pinte est fermée. Retirez la casserole du feu et filtrez le mélange dans un tamis fin en le versant dans une pinte Swirl vide. Immergez la pinte dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, fermez la pinte avec le couvercle de rangement et congélez-la pendant 24 heures.

6. Retirez la pinte du congélateur et enlevez son couvercle. (Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.)
7. Sélectionnez CRÈME GLACÉE MOLLE, puis CRÈME PÂTISSIÈRE SURGELÉE.
8. Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet, garnissez-la de céréales broyées et servez-la immédiatement. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.

CONSEIL

Il est important de rester dans la plage de température de 165°F à 175°F (73°C à 79°C). Les œufs doivent atteindre une température minimale de 165°F (73°C) pour que leur consommation soit sécuritaire; cependant, ils deviendront brouillés s'ils sont trop cuits. De plus, la cuisson à cette plage de températures intègre le sucre et épaissit le mélange, conférant une texture plus lisse.



Crème pâtissière surgelée au beurre d'arachide et à la confiture

PRÉPARATION : 15 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

DURÉE DU PROGRAMME : 3 MINUTES

PORTIONS : 4

CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

3 gros jaunes d'œufs

1 c. à soupe de beurre d'arachide en poudre

1/4 tasse de confiture de framboises

2 c. à soupe de sucre granulé

1 tasse de crème épaisse

2/3 tasse de lait entier

1 c. à thé d'extrait de vanille

VERSION SANS PRODUIT LAITIER

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.

USTENSILES REQUIS



Petite casserole

Fouet

Spatule en caoutchouc

Thermomètre

Tamis fin

PRÉPARATION

1. Déposez les jaunes d'œufs, le beurre d'arachide en poudre, la confiture de framboises et le sucre dans une petite casserole. Fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. Ajoutez la crème, le lait et la vanille. Mélangez bien.
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 et 175°F (73°C et 79°C).
4. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Retirez la casserole du feu et filtrez le mélange dans un tamis fin en le versant dans une pinte Swirl vide. Immergez la pinte dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, fermez la pinte avec le couvercle de rangement et congélez-la pendant 24 heures.
5. Retirez la pinte du congélateur et enlevez 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 CRÈME GLACÉE MOLLE, puis CRÈME PÂTISSIÈRE SURGELÉE.
7. Lorsque vous avez terminé, consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation lors de l'extrusion. Distribuez la crème glacée dans un bol ou un cornet et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez-le à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER jusqu'à ce que sa texture soit lisse.

CONSEIL

Il est important de rester dans la plage de température de 165°F à 175°F (de 73°C à 79°C). Les œufs doivent atteindre une température minimale de 165°F (73°C) pour que leur consommation soit sécuritaire; cependant, ils deviendront brouillés s'ils sont trop cuits. De plus, la cuisson à cette plage de températures intègre le sucre et épaissit le mélange, conférant une texture plus lisse.



Crème glacée légère au café

PRÉPARATION : 5 MINUTES
CUISSON : 2 1/2 MINUTES
CONGÉLATION : 24 HEURES
DURÉE DU PROGRAMME : 4 1/2 MINUTES
PORTIONS : 4
CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

3/4 tasse de crème de noix de coco non sucrée
1/4 tasse d'édulcorant au fruit de moines avec érythritol
1/2 c. à thé d'édulcorant à base de stévia
1 1/2 c. à soupe de café soluble
1 tasse de lait de riz non sucré
1 c. à thé d'extrait de vanille
1/4 tasse de brisures de chocolat à faible teneur en sucre, pour ajouter au mélange

USTENSILES REQUIS



Grand bol
Fouet

Boule



Crème glacée légère

RECETTE FACILE

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
2. Ajoutez l'édulcorant avec fruit de moines, le stévia, le café soluble, le lait de riz et la vanille dans le bol; fouettez jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange soit homogène.
3. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.
4. Retirez la pinte du congélateur et ouvrez 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 BOULE, puis CRÈME GLACÉE LÉGÈRE.
6. Avec une cuillère, creusez un trou d'un diamètre de 1 1/2 po (4 cm) jusqu'au fond de la pinte. Ajoutez les brisures de chocolat dans le trou et mélangez la préparation en exécutant le programme FAIRE TOURNER.
7. Une fois la préparation terminée, ajoutez les garnitures ou retirez la crème glacée de la pinte et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez le mélange à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER, si vous n'avez pas l'intention d'incorporer des garnitures.

Notions de base sur les ingrédients à incorporer dans les boules de crème glacée

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

REMARQUE : Il n'est pas recommandé d'ajouter des ingrédients au mélange de crème glacée que vous distribuerez. Ils obstrueront la buse et empêcheront la distribution. Ajoutez uniquement des ingrédients dans les recettes qui seront servies en BOULES.



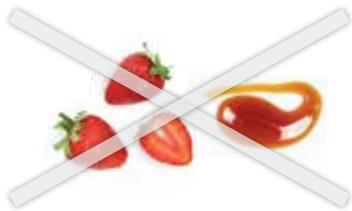
Les ingrédients durs demeureront intacts.

Les ingrédients à incorporer comme le chocolat, les bonbons et les noix ne seront pas broyés pendant l'exécution du programme AJOUTER AU MÉLANGE. Nous vous recommandons d'utiliser des brisures de chocolat et des bonbons miniatures ou des ingrédients hachés au préalable.



Les ingrédients mous seront broyés.

Les ingrédients comme les céréales, les biscuits et les fruits surgelés seront plus petits après l'exécution du programme AJOUTER AU MÉLANGE. Nous vous recommandons d'utiliser de plus gros morceaux d'ingrédients mous.



POUR LA CRÈME GLACÉE, 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 fondant au chocolat ou des sauces au caramel, votre pâtisserie 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 nappage au chocolat ou au caramel.

Suivez ces étapes pour créer de la crème glacée, du gelato et du yogourt glacé



1. Préparez un mélange

Commencez par créer tout mélange proposé dans ce guide d'inspiration, y compris ceux sans produit laitier et les versions légères.

Remplacez l'extrait, si désiré

Pour conférer des arômes encore plus prononcés, remplacez l'extrait de vanille par 1 c. à thé d'extrait de fruits, d'herbes ou de noix.



2. Congelez

Fermez le couvercle et congelez pendant 24 heures. Conservez plusieurs pintes Swirl préparées dans votre congélateur pour créer une boisson Creamify™ quand l'envie vous prend.



3. Transformez

Appuyez sur **BOULE**, puis sélectionnez le programme qui correspond à votre mélange :
CRÈME GLACÉE | CRÈME GLACÉE LÉGÈRE | GELATO | YOGOURT GLACÉ SORBET | CREAMIFIT



4. Incorporez des ingrédients

Avec une cuillère, creusez un trou d'un diamètre de 1 1/2 po (4 cm) jusqu'au fond de la pinte Swirl. Ajoutez vos ingrédients à incorporer dans le trou.



5. Transformez

Sélectionnez le même mode de traitement, puis appuyez sur le programme **AJOUTER AU MÉLANGE**.

Vous ne voulez pas attendre? Transférez de la crème glacée du commerce dans la pinte Swirl et passez directement à l'étape 4.

Inspirations de crème glacée



Pâte à biscuits aux brisures de chocolat

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



Rocky Road

Mélange : Chocolat
Extrait : S.O.
Ingrédients à incorporer :
 2 c. à soupe d'amandes, hachées, 2 c. à soupe de brisures de chocolat miniatures, 1 c. à soupe de guimauves miniatures



Biscuits et crème

Mélange : Vanille
Extrait : Vanille, selon la recette
Ingrédients à incorporer :
 3 biscuits sandwichs au chocolat, cassés



Menthe et brisures de chocolat

Mélange : Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)
Extrait : 1 c. à thé d'extrait de menthe (colorant alimentaire vert, facultatif)
Ingrédients à incorporer : 1/4 tasse de brisures de chocolat miniatures



Érable et noix

Mélange : Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)
Extrait : 1 c. à thé d'extrait d'érable
Ingrédients à incorporer :
 1/4 tasse de noix de Grenoble, hachées



Très chocolat

Mélange : Chocolat
Extrait : S.O.
Ingrédients à incorporer :
 2 c. à soupe de brisures de chocolat miniatures, 2 c. à soupe de morceaux de brownie

Pistache

Mélange : Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)
Extrait : 1 c. à thé d'extrait d'amande (colorant alimentaire vert, facultatif)
Ingrédients à incorporer : 1/4 tasse de pistaches écalées, hachées

Mélange à grignoter sucré-salé

Mélange : Vanille
Extrait : Vanille, selon la recette
Ingrédients à incorporer : 1 c. à soupe de bretzels miniatures, 1 c. à soupe de croustilles, brisées, 1 c. à soupe de bonbons au chocolat, brisés

Coupe glacée dans un cornet

Mélange : Vanille
Extrait : Vanille, selon la recette
Ingrédients à incorporer : 1 c. à soupe de nappage au chocolat, 2 c. à soupe d'arachides hachées, 2 c. à soupe de morceaux de cornet sucré

Flotteur à la racinette

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

Canne de Noël

Mélange : Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)
Extrait : 1 c. à thé d'extrait de menthe poivrée (colorant alimentaire rouge, facultatif)
Ingrédients à incorporer : 1/4 tasse de morceaux de canne de Noël

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

Mélange : Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)
Extrait : 1 c. à thé d'extrait de noix de coco
Ingrédients à incorporer :
 3 c. à soupe d'amandes (hachées), 1 c. à soupe de nappage au chocolat

Brisures de framboise

Mélange : Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)
Extrait : 1 c. à thé d'extrait de framboise
Ingrédients à incorporer :
 1/4 tasse de brisures de chocolat miniatures

Rhum et raisins

Mélange : Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)
Extrait : 1 c. à thé d'extrait de rhum
Ingrédients à incorporer :
 1/4 tasse de raisins secs (trempés dans de l'eau chaude)

Bouchées au chocolat, au caramel et aux noix

Mélange : Vanille
Extrait : Vanille, selon la recette
Ingrédients à incorporer : 1/4 tasse de bonbons au caramel enrobés de chocolat (cassés), 2 c. à soupe de noix de cajou (hachées)

Croustillant au chocolat et au caramel écossais

Mélange : Chocolat
Extrait : S.O.
Ingrédients à incorporer :
 1/4 tasse de friandise au chocolat et au caramel écossais (brisée)

S'mores

Mélange : Chocolat
Extrait : S.O.
Ingrédients à incorporer :
 3 c. à soupe de biscuits graham en morceaux, 1 c. à soupe de guimauves miniatures

Coupelle au chocolat et au beurre d'arachide

Mélange : Chocolat
Extrait : S.O.
Ingrédients à incorporer :
 1/4 tasse de coupelles au beurre d'arachides miniatures (cassées)



Crème glacée à la vanille et à la noix de coco sans produit laitier

Boule



Crème glacée

RECETTE FACILE

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

DURÉE DU PROGRAMME : 2 MINUTES

PORTIONS : 4

CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 boîte (14 oz) de lait de coco non sucré riche en matière grasse

1/2 tasse de sucre granulé

1 c. à thé d'extrait de vanille

VERSION LÉGÈRE Remplacez le sucre granulé par 1/4 tasse de stévia. Utilisez les programmes BOULE et CRÈME GLACÉE LÉGÈRE.

USTENSILES REQUIS



Grand bol

Fouet

PRÉPARATION

1. Dans un bol, fouettez le lait de noix de coco jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajoutez ensuite tous les autres ingrédients et fouettez jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange soit homogène.
2. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans une pinte Swirl vide. Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures.
3. Retirez la pinte du congélateur et enlevez 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 BOULE, puis CRÈME GLACÉE.
5. Une fois la préparation terminée, retirez la crème glacée de la pinte et servez-la immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut avoir une texture granuleuse. Si c'est le cas, transformez le mélange à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER, si vous n'avez pas l'intention d'incorporer des garnitures.



NINJA TEST KITCHEN

FAVORIS



Sorbet fruité ne contenant qu'un ingrédient

RECETTE
FACILE

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | DURÉE DU PROGRAMME : 4 MINUTES
PORTIONS : 4 | CONSERVATION : 2 SEMAINES

INGRÉDIENT

1 boîte (de 8 à 20 oz) de fruits Dole® (morceaux d'ananas, tranches de mangue, fruits tropicaux)



Ananas



Pêches



Mélange de fruits



Mangues



Coupelles de fruits



Nous vous recommandons d'utiliser les fruits en boîte DOLE®

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 boîte sans sucre ajouté (fruits dans l'eau) ne peuvent pas être transformés dans cet appareil.

PRÉPARATION



Assurez-vous que la base de la pinte est fermée. Remplissez une pinte Swirl vide de morceaux de fruits jusqu'à la ligne de remplissage maximum (MAX FILL). Ensuite, versez le liquide de la boîte jusqu'à la ligne de remplissage maximum (MAX FILL). Pour préparer une plus petite portion, utilisez une plus petite conserve et ne remplissez pas la pinte jusqu'à la ligne de remplissage maximum (MAX FILL).



Fermez-la avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures. Retirez la pinte du congélateur et ouvrez 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 BOULE, puis SORBET.



Une fois la préparation terminée, retirez le sorbet et servez-le immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, le sorbet peut sembler granuleux. Si c'est le cas, exécutez le programme FAIRE TOURNER pour transformer la préparation davantage.

Lait frappé au bretzel et au caramel salé

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CONGÉLATION :** 24 HEURES | **DURÉE DU PROGRAMME :** 1 1/2 MINUTE
PORTIONS : 4 | **CONSERVATION :** 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

- 1 1/4 tasse de crème glacée à la vanille
- 1/4 tasse de lait entier
- 2 c. à soupe de sauce au caramel
- 1/3 tasse de bretzels, brisés, et un peu plus pour la garniture
- 2 pincées de sel de mer, divisées

PRÉPARATION



Assurez-vous que la base de la pinte est fermée. Déposez la crème glacée dans une pinte Swirl vide.



Avec une cuillère, créez un trou d'un diamètre de 1 1/2 po (4 cm) jusqu'au fond de la pinte. Versez-y le lait, la sauce au caramel, les bretzels et la moitié du sel de mer. (Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.)



Sélectionnez BOULE, puis LAIT FRAPPÉ.



Une fois la préparation terminée, retirez le lait frappé de la pinte et servez-le immédiatement. Garnissez-le de bretzels écrasés et du reste de sel de mer.



Sublimez votre lait frappé

Ajoutez vos garnitures préférées comme du chocolat, des bonbons, des noix et des fruits pour créer des recettes uniques.



1.

Ajoutez la glace dans la pinte

(Les crèmes glacées à base de produits laitiers, sans produits laitiers et légères fonctionnent)

1 1/2 tasse



2.

Incorporez des ingrédients

Avec une cuillère, creusez un trou d'un diamètre de 1 1/2 po (4 cm) jusqu'au fond de la pinte. Ajoutez vos ingrédients à incorporer dans le trou.



3.

Ajoutez du lait

(Utilisez du lait entier, écrémé, végétal ou du colorant à café)

1/2 tasse



4.

Transformez

Sélectionnez BOULE, puis LAIT FRAPPÉ

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

Inspirations de laits frappés



Fraise et guimauve

Saveur de crème glacée :
Fraise

Ingrédients à incorporer :
1/4 tasse de guimauves miniatures



Gâteau au fromage aux biscuits et à la crème

Saveur de crème glacée :
Biscuits et crème

Ingrédients à incorporer :
2 c. à soupe de fromage à la crème PHILADELPHIA®, 3 biscuits sandwichs au chocolat (cassés)



Chocolat et noisettes

Saveur de crème glacée :
Chocolat

Ingrédients à incorporer :
1/4 tasse tartinade au chocolat et aux noisettes

Bretzel au caramel salé

Saveur de crème glacée :
Vanille

Ingrédients à incorporer :
1/4 tasse de bretzels (brisés),
2 c. à soupe de caramel

Petits fruits en folie

Saveur de crème glacée :
Vanille

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

Brownie au beurre d'arachides

Saveur de 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 crème glacée :
Vanille et amandes, végétalienne

Lait : Lait d'amande à la vanille

Ingrédients à incorporer :
3 biscuits au sucre végétaliens (cassés), 2 c. à soupe de perles

Biscuits au beurre d'arachides sans produit laitier

Saveur de crème glacée :
Avoine et vanille, végétalienne

Lait : Lait d'avoine

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

Tahini et café au chocolat sans produit laitier

Saveur de crème glacée :
Café, végétalienne

Lait : Lait d'avoine au chocolat

Ingrédients à incorporer :
1/4 tasse de tahini, 1 c. à soupe de fondant au chocolat végétalien

Gelato Triple chocolat

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CONGÉLATION :** 24 HEURES | **CUISSON :** 1½ MINUTE
PORTIONS : 4 | **CONSERVATION :** 2 SEMAINES | **DURÉE DU PROGRAMME :** 2 MINUTES

INGRÉDIENTS

4 gros jaunes d'œufs
1/3 tasse de cassonade
2 c. à soupe de poudre de cacao
1 c. à soupe de nappage au fondant au chocolat
¾ tasse de crème épaisse
¾ tasse de lait entier
2 c. à soupe de morceaux de chocolat, hachés

USTENSILES REQUIS



Petite casserole
Fouet
Thermomètre à lecture instantanée
Tamis fin

VERSION SANS PRODUIT LAITIER Remplacez le fondant au chocolat par un substitut végétalien, la crème épaisse par de la crème de noix de coco non sucrée, le lait entier par du lait d'avoine non sucré et choisissez du chocolat végétalien. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

PRÉPARATION



Déposez les jaunes d'œufs, la cassonade, la poudre de cacao et le fondant au chocolat dans une petite casserole et fouettez-les jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que la préparation soit homogène.



Ajoutez la crème et le lait, puis 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 et 175°F (73°C et 79°C).



Retirez la casserole du feu et incorporez les morceaux de chocolat en fouettant pour les faire fondre et les incorporer au mélange. **Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Une fois le chocolat fondu, filtrez la préparation dans une pinte Swirl vide.



Immergez la pinte dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, fermez la pinte avec le couvercle de rangement et congelez-la pendant 24 heures. Retirez la pinte du congélateur et ouvrez son couvercle. (Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'utilisation de l'appareil.)

BOULE



GELATO

Sélectionnez BOULE, puis GELATO.



Une fois la préparation terminée, retirez le gelato de la pinte et servez-le immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé à une température très froide, le gelato peut sembler granuleux. Si c'est le cas, transformez le mélange à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER, si vous n'avez pas l'intention d'incorporer des garnitures.

CONSEIL

Il est important de rester dans la plage de température de 165°F à 175°F (73°C à 79°C). Les œufs doivent atteindre une température minimale de 165°F (73°C) pour que leur consommation soit sécuritaire; cependant, ils deviendront brouillés s'ils sont trop cuits. De plus, la cuisson à cette plage de températures intègre le sucre et épaissit le mélange, conférant une texture plus lisse.

Boule



Gelato



Tableau d'inspiration de recettes ne nécessitant pas de préparation

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

INGRÉDIENTS	GÂTERIE	TRANSFORMEZ	PROGRAMME
Ananas, mangue, pêches, fruits tropicaux ou mandarines en boîte Dole®	Sorbet	Remplissez la pinte de fruits jusqu'à la ligne de remplissage maximum (MAX FILL), et versez le jus de la boîte jusqu'à la ligne de remplissage maximum (MAX FILL).	Fermez le couvercle et congelez pendant 24 heures.
Lait de poule	Lait de poule glacé	Remplissez la pinte de lait de poule jusqu'à la ligne de remplissage maximal (MAX FILL).	
Café infusé 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.	
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.	
Cerises, bleuets, citron, fraises, garniture de tarte aux pommes	Sorbet	Remplissez la pinte de garniture de tarte jusqu'à la ligne de remplissage maximal (MAX FILL).	
Compote de pommes Mott's®	Sorbet aux pommes	Remplissez la pinte de compote de pommes jusqu'à la ligne de remplissage maximal (MAX FILL).	
Couppelles de pamplemousse	Sorbet au pamplemousse	Remplir la pinte de pamplemousse jusqu'à la ligne de remplissage maximal (MAX FILL), puis versez le jus de la coupelle jusqu'à la ligne de remplissage maximal (MAX FILL).	
Lait au chocolat en bouteille	Lait au chocolat glacé	Remplissez la pinte de lait au chocolat jusqu'à la ligne de remplissage maximal (MAX FILL).	
1 frappé protéiné ultrafiltré à la vanille OU au chocolat préparé (14 oz)	Crème glacée protéinée	Verser le frappé dans une pinte.	
Yogourt aromatisé : mangue, pêche, bleuet, fraise, mélange de baies	Yogourt glacé	Remplissez la pinte de yogourt jusqu'à la ligne de remplissage maximal (MAX FILL).	

CONSEIL Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la préparation peut sembler granuleuse. Si c'est le cas, transformez le mélange à nouveau en exécutant le programme FAIRE TOURNER, si vous n'avez pas l'intention d'incorporer des garnitures.

NINJA
swirl™
by CREAMi®

MACHINE À CRÈME GLACÉE DURE ET
MOLLE 13 EN 1

© 2024 SharkNinja Operating LLC

CREAMI, CREAMIFY TECHNOLOGY et NINJA sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC.
CREAMERIZER, CREAMIFIT et NINJA SWIRL sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

DOLE est une marque déposée de Dole Packaged Foods, LLC, utilisée avec leur autorisation.

Mott's est une marque déposée de Mott's LLP, utilisée avec leur autorisation.

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

NC701C_IG_30Recipe_E_F_MP_Mv8