

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



NINJA™ CREAMi™

50+ DELICIOUS RECIPES



Your guide to creating creamy delights.

Welcome to the Ninja™ 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 favorite ingredients into healthy or indulgent creamy delights. Now let's get processing.

For more exciting delicious recipes, scan this code or visit qr.ninjakitchen.com/creami-ca

Additional Recipes



Table of Contents

Tips & Best Practices	2
Ninja Test Kitchen Favorites	8
Vanilla Ice Cream with Chocolate Chips & Customization Inspiration	8
Enjoy Today Thick Chocolate Milkshake & Customization Inspiration	14
One-Ingredient Fruit Sorbet	18
Lite Chocolate Ice Cream	20
Easy Recipes	22
Step-It-Up Recipes	76
No-Prep Inspiration Chart	90
Recipe Index	92



8



14



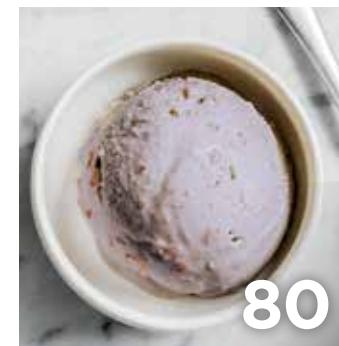
28



42



64



80

Freeze, then Creamify™ in minutes



Adjust your freezer's temp

For best results, set your freezer between 9°F and -7°F. The CREAMi™ is designed to process bases within this range.

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



Place the pint on a level surface

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

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



Upright freezers work best

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



Freeze for 24 hours

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



Frozen treats on demand

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

Tips for the creamiest results

Pre-frozen ingredients taste sweeter

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

What to do about leftovers.

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

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

Making an ice bath.

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



This is NOT a blender.



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



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



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

Install Light

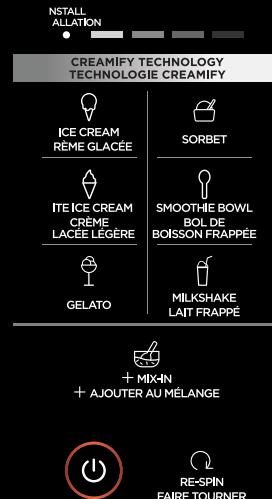
The install light will illuminate when the unit is not fully assembled for use. If the light is blinking, make sure the bowl is properly installed. If the light is solid, check that the paddle is installed.

Progress Bar

Indicates the progress of the one-touch program. All 4 progress bar LEDs will flash twice and then turn off when the program is complete.

One-Touch Programs: 1-2 1/2 minutes

Each one-touch program is intelligently designed to whip up delicious creations in 1-2 1/2 minutes. Programs vary in length and speed depending on the optimal settings to get perfectly creamy results for that type of recipe.



Get to know the One-Touch Programs

 ICE CREAM CRÈME GLACÉE	 LITE ICE CREAM CRÈME GLACÉE LÉGÈRE	 GELATO	 + MIX-IN + AJOUTER AU MÉLANGE
<p>Designed for traditionally indulgent recipes. Great for turning dairy and dairy-alternative recipes into thick, creamy, and scoopable ice creams.</p> <p>RECIPE Vanilla Ice Cream page 8</p>	<p>Designed for health-conscious consumers to make ice creams that are low in sugar or fat or use sugar substitutes. Choose when processing keto or paleo recipes.</p> <p>RECIPE Lite Chocolate Ice Cream page 20</p>	<p>Designed for custard bases for Italian-style ice cream. Choose GELATO when specified to create delicious, decadent desserts.</p> <p>RECIPE Vanilla Bean Gelato page 76</p>	<p>Designed to fold in pieces of candies, cookies, nuts, cereal, or frozen fruit to customize your treat.</p> <p>RECIPE Mix-in & Flavor Inspiration pages 10-13</p>
 SORBET	 SMOOTHIE BOWL BOL DE BOISSON FRAPPÉE	 MILKSHAKE LAIT FRAPPÉ	 RE-SPIN FAIRE TOURNER
<p>Designed to transform fruit-based recipes with high water and sugar content into creamy delights.</p> <p>RECIPE One-Ingredient Sorbet page 18</p>	<p>Designed for recipes that are made from fruit and/or vegetables frozen together with dairy, dairy alternatives, or juice.</p> <p>RECIPE Coconut Mango Smoothie Bowl page 64</p>	<p>Designed to create quick and thick milkshakes. Simply combine your favorite ice cream (store-bought or homemade), milk, and mix-ins and select MILKSHAKE.</p> <p>RECIPE Thick Chocolate Milkshake page 14</p> <p>Make today! No freezing required.</p>	<p>Designed to ensure a smooth texture after running one of the preset programs. RE-SPIN is often needed when the base is very cold and the texture is crumbly rather than creamy. However, do not use when adding mix-ins.</p>

General ingredient substitutes

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



Dairy Substitutes

Milk → **Unsweetened** oat milk

Heavy cream → **Unsweetened** coconut cream

Cream cheese → Vegan cream cheese

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



Sugar Substitute

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

Light corn → Agave Syrup
syrup

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

More pints, more CREAMi™ treats.

Receive a coupon for additional CREAMi Pints

when you register your Ninja CREAMi purchase.

To register your product and claim your reward, scan the code below or visit qr.ninjakitchen.com/creami-ca



**Register Product.
Receive Coupon.**



Vanilla Ice Cream with Chocolate Chips

PREP: 5-10 MINUTES | FREEZE TIME: 24 HOURS | MAKES: 4 SERVINGS | BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 tablespoon (18 g) cream cheese, softened
70 g granulated sugar
1 teaspoon vanilla extract
180 ml heavy cream
240 ml whole milk
40 g mini chocolate chips, for mix-in

MAKE IT LITE Use 1/2 teaspoon stevia and 2 1/2 tablespoons agave syrup for granulated sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk or rubber spatula

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



SCAN & WATCH
HOW IT WORKS
[qr.ninjakitchen.com/
creami-ca](https://qr.ninjakitchen.com/creami-ca).



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



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



Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.



Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.

ICE CREAM
CRÈME GLACÉE

Select ICE CREAM.



With a spoon, create a 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.



Mix-ins 101

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



Hard mix-ins will remain intact.

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



Soft mix-ins will get broken down.

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

Make ice cream & gelato with extracts & mix-ins



1. Make a base

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

Substitute extract, if desired

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

2. Freeze

Cover with lid and freeze for 24 hours.



3. Process

Select the program that matches your base:

- ICE CREAM
- GELATO
- LITE ICE CREAM

4. Add mix-ins

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

5. Process

Press MIX-IN program.

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

FOR ICE CREAMS & GELATO 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.



Ice cream inspirations



Chocolate Chip Cookie Dough

Base: Vanilla
Extract: Vanilla, as per recipe
Mix-in: 45 g edible frozen cookie dough chunks, 1 tbsp mini chocolate chips



Rocky Road

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



Cookies & Cream

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



Mint Chocolate Chip

Base: Vanilla (leave out vanilla extract)
Extract: 1 tsp mint extract (green food coloring, optional)
Mix-in: 45 g mini chocolate chips



Maple Walnut

Base: Vanilla (leave out vanilla extract)
Extract: 1 tsp maple extract
Mix-in: 25 g walnuts (chopped)



Death by Chocolate

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

Pistachio

Base: Vanilla (leave out vanilla extract)
Extract: 1 tsp almond extract (green food coloring, optional)
Mix-in: 45 g pistachios (shells removed, chopped)

Root Beer Float

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

Raspberry Chip

Base: Vanilla (leave out vanilla extract)
Extract: 1 tsp raspberry extract
Mix-in: 45 g mini chocolate chips

Chocolate Toffee Crunch

Base: Chocolate
Extract: N/A
Mix-in: 45 g chocolate toffee bar (broken)

Sweet & Salty Snack Mix

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

Peppermint Stick

Base: Vanilla (leave out vanilla extract)
Extract: 1 tsp peppermint extract (red food coloring, optional)
Mix-in: 45 g candy cane pieces

Rum Raisin

Base: Vanilla (leave out vanilla extract)
Extract: 1 tsp rum extract
Mix-in: 45 g raisins (soaked in hot water)

S'mores

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

Sundae Cone

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

Coconut Chocolate Almond Bar

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

Caramel Chocolate Nut Cluster

Base: Vanilla
Extract: Vanilla, as per recipe
Mix-in: 45 g chocolate covered caramel candy (broken), 2 tbsp cashews (chopped)

Chocolate Peanut Butter Cup

Base: Chocolate
Extract: N/A
Mix-in: 45 g mini peanut butter cups (broken)

ENJOY TODAY

Thick Chocolate Milkshake

PREP: 2 MINUTES | MAKES: 1-2 SERVINGS

INGREDIENTS

- 300 g chocolate ice cream
- 125 ml whole milk

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

DIRECTIONS



Place all ingredients in an empty CREAMi™ Pint in the order listed.



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



Select MILKSHAKE.



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

TIP

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

TIP

If you would like your milkshake thinner, add 1-2 tablespoons of milk and select RE-SPIN. Process until desired texture is achieved.

NINJA TEST KITCHEN FAVORITE



Mix up the flavor

Is chocolate too plain for you?

Let's shake things up. Before processing, use a spoon to create a 4 cm wide hole that reaches the bottom of the pint. Pour the milk and mix-ins into the hole. Select MILKSHAKE to process.



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



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

For more customization inspiration, see p. 16

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)

300 g



2. Add mix-ins

With a spoon, create a 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)

125 ml



MILKSHAKE
LAIT FRAPPÉ

4. Process

Press
MILKSHAKE
program

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

Milkshake inspirations



Strawberry Marshmallow

Ice Cream Flavor: Strawberry
Mix-ins: 20 g marshmallow topping



Cookies 'N Cream Cheesecake

Ice Cream Flavor: Cookies 'N Cream
Mix-ins: 2 tbsp cream cheese, 3 chocolate sandwich cookies (broken)



Chocolate Hazelnut

Ice Cream Flavor: Chocolate
Mix-ins: 70 g chocolate hazelnut spread

Salted Caramel Pretzel

Ice Cream Flavor: Vanilla
Mix-ins: 40 g pretzels (broken), 2 tbsp caramel

Very Berry

Ice Cream Flavor: Vanilla
Mix-ins: 70 g fresh mixed berries

Peanut Butter Brownie

Ice Cream Flavor: Chocolate
Mix-ins: 2 tbsp peanut butter, 45 g brownie chunks

Dairy-Free Funfetti

Ice Cream Flavor: Vegan Vanilla Almond
Milk: Vanilla almond milk
Mix-ins: 3 vegan sugar cookies (broken), 2 tbsp sprinkles

Dairy-Free Peanut Butter Cookie

Ice Cream Flavor: Vegan Vanilla Oat
Milk: Oat milk
Mix-ins: 60 g peanut butter, 3 vegan chocolate chip cookies (broken)

Dairy-Free Tahini & Chocolate Coffee

Ice Cream Flavor: Vegan Coffee
Milk: Chocolate oat milk
Mix-ins: 65 g tahini, 1 tbsp vegan chocolate fudge

One-Ingredient Fruit Sorbet

PREP: 1 MINUTE | FREEZE TIME: 24 HOURS | MAKES: 4 SERVINGS | BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENT

1 can (220 g–560 g) fruit of choice (pineapple chunks, mango chunks, peach slices)



Pineapple



Peaches



Mixed fruit



Mangoes



Fruit cups

TIP

Use fruit in juice, light syrup, or heavy syrup to adjust the sweetness of your sorbet. Using canned fruit with no added sugar (fruit in water) may damage the unit.



Fresh fruit works too.

See [Fresh Fruit Sorbet](#) recipe on page 40.

DIRECTIONS



Fill an empty CREAMi™ 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. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.



Select SORBET.



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

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

NINJA
TEST
KITCHEN
FAVORITE



Lite Chocolate Ice Cream

PREP: 5-10 MINUTES | FREEZE TIME: 24 HOURS | MAKES: 4 SERVINGS | BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

- 180 ml **unsweetened** coconut cream
- 3 tablespoons monk fruit sweetener with erythritol
- 2 tablespoons dark cocoa powder
- 1 tablespoon agave syrup
- 1 teaspoon vanilla extract
- 240 ml chocolate oat milk

TOOLS NEEDED

-  Large bowl
-  Whisk

DIRECTIONS



In a large bowl, whisk the unsweetened coconut cream until smooth.



Add the monk fruit sweetener, dark cocoa powder, agave syrup, and vanilla extract and whisk until well combined and the monk fruit sweetener is dissolved. Add chocolate oat milk and whisk to combine.



Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.



Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.

NINJA
TEST
KITCHEN
FAVORITE



Up to 40%
fewer calories
than our
Chocolate Ice
Cream



Select LITE ICE CREAM.



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.



Ice Cream

EASY
RECIPE

Strawberry Ice Cream

PREP: 15 MINUTES

FREEZE TIME: 24 HOURS

MAKES: 4 SERVINGS

BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

225 g fresh ripe strawberries, trimmed, cut in quarters

50 g granulated sugar

1 teaspoon light corn syrup

1 teaspoon lemon juice

240 ml heavy cream

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

MAKE IT LITE Use 55 g **stevia cane sugar blend** for granulated sugar and 1 teaspoon agave syrup for light corn syrup. Process on the LITE ICE CREAM program.

TOOLS NEEDED



Large bowl

Rubber spatula

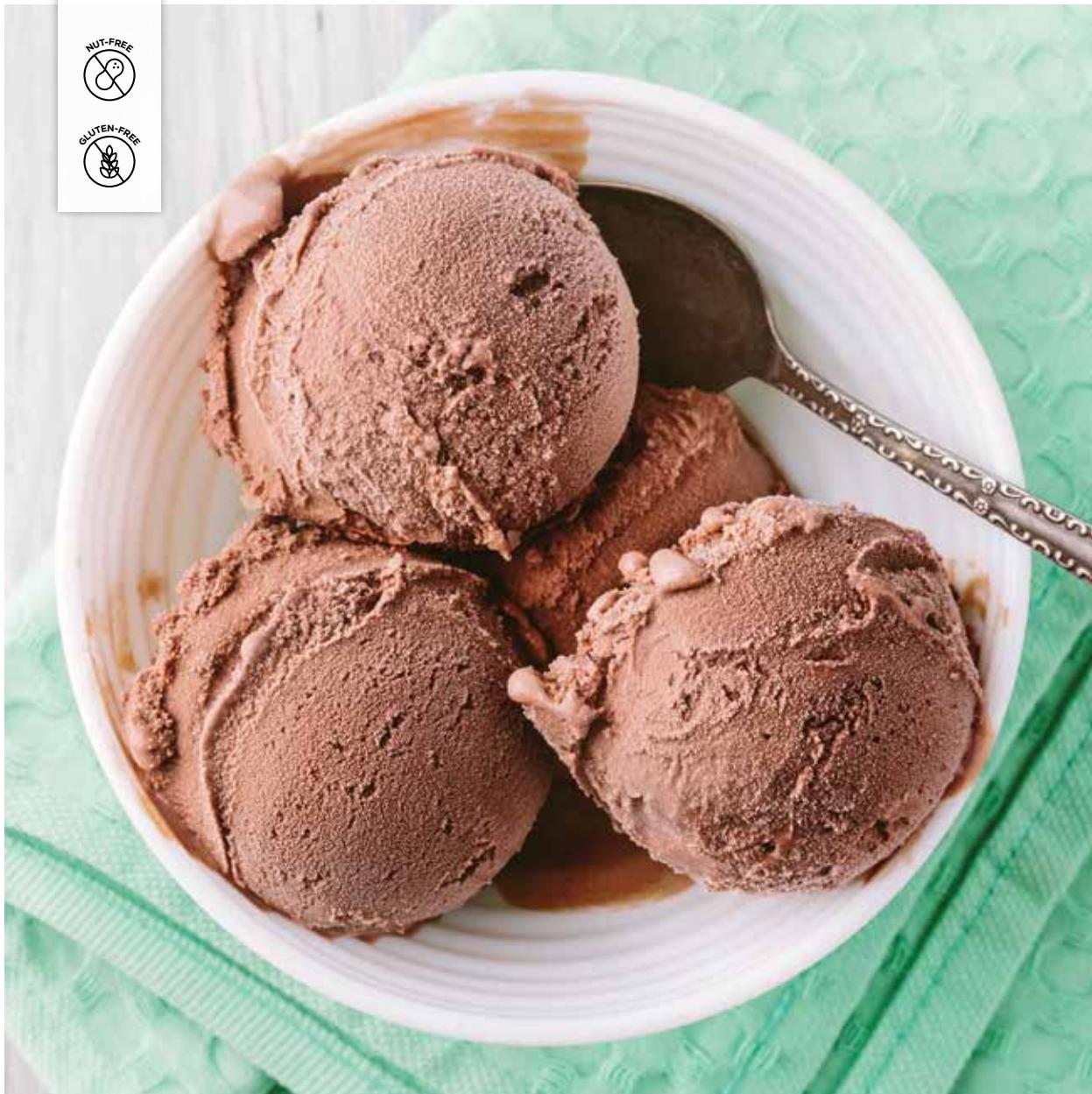
TIP Make black raspberry ice cream by substituting 120 g fresh raspberries and 120 g fresh blackberries for strawberries.

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

DIRECTIONS

1. In a large bowl, add strawberries, sugar, corn syrup, and lemon juice. Using a fork, mash strawberries. Allow mixture to sit for 10 minutes, stirring repeatedly.
2. Add heavy cream and mix until well combined.
3. Pour base into an empty CREAMi™ 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 ICE CREAM.
6. 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.



Ice Cream

EASY
RECIPE

Chocolate Ice Cream

PREP: 5-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 tablespoon (18 g) cream cheese, softened
2 tablespoons cocoa powder
70 g granulated sugar
1 teaspoon vanilla extract
180 ml heavy cream
240 ml whole milk

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.

MAKE IT LITE Use 1/2 teaspoon stevia and 2 1/2 tablespoons agave syrup for granulated sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

TOOLS NEEDED



Large bowl

Whisk or rubber spatula

TIP

Add some fun to your chocolate ice cream by using edible cookie dough chunks and mini chocolate chips as mix-ins.

DIRECTIONS

1. In a large microwave-safe bowl, add the cream cheese and microwave for 10 seconds. Add the cocoa powder, sugar, and vanilla extract and with a whisk or rubber spatula, combine until the mixture looks like frosting, about 60 seconds.
2. Slowly mix in the heavy cream and milk until fully combined and sugar is dissolved.
3. Pour base into an empty CREAMi™ 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 ICE CREAM.
6. 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.

Cinnamon Bun Ice Cream

PREP: 5-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 tablespoon (18 g) cream cheese, softened
70 g light brown sugar
1 teaspoon vanilla extract
1 teaspoon ground cinnamon
180 ml heavy cream
240 ml whole milk

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.

MAKE IT LITE Use 1/2 teaspoon stevia and 2 1/2 tablespoons agave syrup for light brown sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk or rubber spatula

TIP Adjust the cinnamon depending on your taste. We suggest starting with 1 teaspoon.



Ice Cream

EASY
RECIPE

DIRECTIONS

1. In a large microwave-safe bowl, microwave the cream cheese for 10 seconds. Add the sugar, vanilla extract, and ground cinnamon and with a whisk or rubber spatula, combine until the mixture looks like frosting, about 1 minute.
2. Slowly mix in the heavy cream and milk until fully combined and sugar is dissolved.
3. Pour base into an empty CREAMi™ 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 ICE CREAM.
6. 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.

Dairy-Free Coconut Vanilla Ice Cream

PREP: 5-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 can (400 ml) full-fat **unsweetened** coconut milk
100 g granulated sugar
1 teaspoon vanilla extract

MAKE IT LITE Use 55 g **stevia cane sugar blend** for granulated sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

TOOLS NEEDED



Medium Bowl
Whisk

TIP

Create new flavors by adding 2 tablespoons cocoa powder for a chocolate coconut ice cream, 2 tablespoons instant coffee for a coffee coconut ice cream, or substitute lemon extract for vanilla extract for a lemon coconut ice cream.

TIP

You can substitute 420 ml of full-fat oat milk in place of the full-fat unsweetened coconut milk.



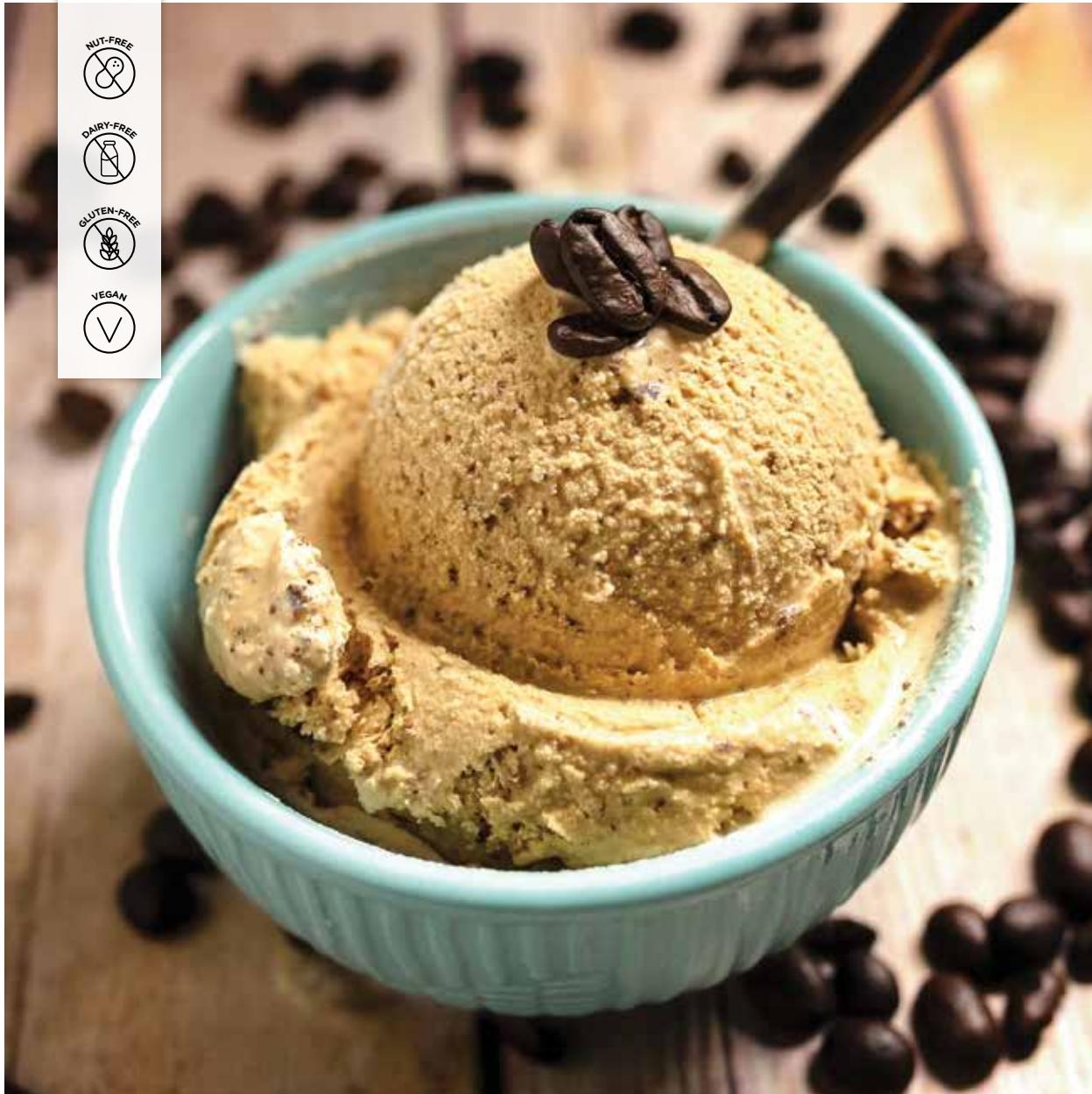
Ice Cream

EASY
RECIPE

DIRECTIONS

1. In a medium bowl, whisk the coconut milk until smooth. Then, add the remaining ingredients and whisk until well combined and sugar is dissolved.
2. Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select ICE CREAM.
5. 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.



Dairy-Free Coffee Ice Cream

PREP: 5-10 MINUTES

FREEZE TIME: 24 HOURS

MAKES: 4 SERVINGS

BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

180 ml **unsweetened** coconut cream

100 g granulated sugar

1 1/2 tablespoon instant coffee

240 ml rice milk

1 teaspoon vanilla extract

MAKE IT LITE Use 55 g monk fruit sweetener with erythritol and 1/2 teaspoon stevia for granulated sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

TOOLS NEEDED



Large bowl

Whisk

TIP

Add crushed peanut butter covered pretzels for a sweet & salty combination.

TIP

You can substitute cashew milk for rice milk if desired.



Ice Cream

EASY
RECIPE

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk the unsweetened coconut cream until smooth. Add the remaining ingredients to the bowl and whisk until well combined and sugar is dissolved.
2. Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select ICE CREAM.
5. 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.

Dulce de Leche Ice Cream



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

INGREDIENTS

1 ³/₄ cups whole milk
1/4 cup canned dulce de leche
1 teaspoon vanilla extract
1/2 teaspoon kosher salt

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

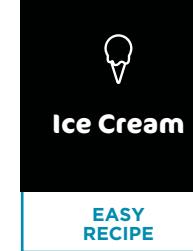
TIP Save any left-behind dulce de leche to top your treat!

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk all ingredients until combined.
2. Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select ICE CREAM.
5. When processing is complete, remove ice cream from pint and serve immediately, topped with any remaining dulce de leche.

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.

Boozy Creamsicle Sherbert



PREP: 5-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1/2 cup orange juice
1/4 cup granulated sugar
1/2 cup whole milk
3/4 cup heavy cream
2 tablespoons vanilla vodka

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk together all ingredients until sugar is dissolved.
2. Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select ICE CREAM.
5. When processing is complete, remove sherbet 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.



Dairy-Free Peach Ice Cream

PREP: 5-10 MINUTES

FREEZE TIME: 24 HOURS

MAKES: 4 SERVINGS

BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 jar (approx. 670 g) sliced peaches, drained
80 ml sweetened almond milk creamer
2 tablespoons agave syrup
1 teaspoon vanilla extract

MAKE IT DAIRY Use regular vanilla coffee creamer for almond milk creamer.

TOOLS NEEDED



Large bowl

Whisk



Ice Cream

EASY
RECIPE

DIRECTIONS

1. Fill an empty CREAMi™ Pint to the MAX FILL line with sliced peaches.
2. In a large bowl, whisk together the remaining ingredients until well combined. Cover the peaches with the mixture up to the MAX FILL line and stir to combine. If necessary, add more creamer to reach the MAX FILL line. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select ICE CREAM.
5. 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.

Fruity Cereal Ice Cream



Ice Cream

EASY RECIPE

PREP: 20–35 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

300 ml whole milk
60 g fruity cereal, divided
1 tablespoon (18 g) cream cheese, softened
70 g granulated sugar
1 teaspoon vanilla extract
180 ml heavy cream

MAKE IT LITE Use 1/2 teaspoon stevia and 2 1/2 tablespoons agave syrup for granulated sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

TOOLS NEEDED



2 large bowls
Whisk
Fine-mesh strainer

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

DIRECTIONS

1. Place milk and 40 g fruity cereal in a large bowl. Allow mixture to sit for 15–30 minutes, stirring regularly to infuse fruity flavor in the milk.
2. Place cream cheese in a second large microwave-safe bowl and microwave for 10 seconds. Add the sugar and vanilla extract, then use a whisk or rubber spatula to combine until the mixture looks like frosting, about 60 seconds.
3. After 15–30 minutes, pour the milk and cereal through a fine-mesh strainer into the bowl containing the sugar mixture. Press on the cereal with a spoon to release more milk, then discard the cereal. Add heavy cream and mix until well combined.
4. Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
5. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
6. Select ICE CREAM.
7. Use a spoon to create a 4 cm wide hole that reaches the bottom of the pint. Add remaining 20 g fruity cereal to the hole and process again using the MIX-IN program.
8. When processing is complete, remove ice cream from pint and serve immediately.

Cherry Chip Ice Cream



Ice Cream

EASY RECIPE

PREP: 5–10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

560 g (approx.) canned red tart cherries in water, weighed then drained
120 ml sweetened French vanilla coffee creamer
2 tablespoons agave syrup
1 teaspoon almond extract
45 g mini dark chocolate chips, for mix-in

MAKE IT DAIRY-FREE Use vegan vanilla creamer for regular coffee creamer.

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

DIRECTIONS

1. Fill an empty CREAMi™ Pint to the MAX FILL line with cherries.
2. In a large bowl, whisk together the remaining ingredients until well combined. Cover the cherries with the mixture up to the MAX FILL line and stir to combine. If necessary, add more creamer to reach the MAX FILL line. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select ICE CREAM.
5. Use a spoon to create a 4 cm wide hole that reaches the bottom of the pint. Add dark chocolate chips to the hole and process again using the MIX-IN program.
6. When processing is complete, remove ice cream from pint and serve immediately.



Limoncello Ice Cream

PREP: 5-10 MINUTES

FREEZE TIME: 24 HOURS

MAKES: 4 SERVINGS

BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

2 tablespoons granulated sugar

70 g store-bought lemon curd

2 tablespoons limoncello

240 ml heavy cream

180 ml whole milk

Zest of 1 lemon

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

TOOLS NEEDED



Large bowl

Whisk



Ice Cream

EASY
RECIPE

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk together the sugar, lemon curd, and limoncello until well combined and sugar is dissolved. Add heavy cream, milk, and lemon zest and whisk until fully combined.
2. Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select ICE CREAM.
5. 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.

Dairy-Free Caramel Ice Cream



Ice Cream

EASY RECIPE

PREP: 5-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 1/4 cups (approx. 9 ounces) vegan caramels, chopped, divided
3 tablespoons water
3/4 cup evaporated coconut milk
3/4 cup unsweetened vegan creamer

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

DIRECTIONS

1. In a large microwave-safe bowl, add 1 cup (approx. 7 ounces) caramel pieces and water. Microwave for 3 minutes, then whisk to combine the melted caramel and water.
2. Add evaporated coconut milk and vegan creamer to the bowl and whisk until fully combined.
3. Pour base into an empty CREAMi™ 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 ICE CREAM.
6. With a spoon, create a 1 1/2-inch hole that reaches the bottom of the pint. Add remaining caramel pieces to the hole and process again using the MIX-IN program.
7. When processing is complete, remove ice cream from pint and serve immediately.

Lite Mint Cookies & Cream Ice Cream



Lite Ice Cream

EASY RECIPE

PREP: 5-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

180 ml **unsweetened** coconut cream
55 g monk fruit sweetener with erythritol
2 tablespoons agave syrup
5-6 drops green food coloring
1/2 teaspoon mint extract
240 ml **unsweetened** oat milk
3 chocolate sandwich cookies, cut in quarters, for mix-in

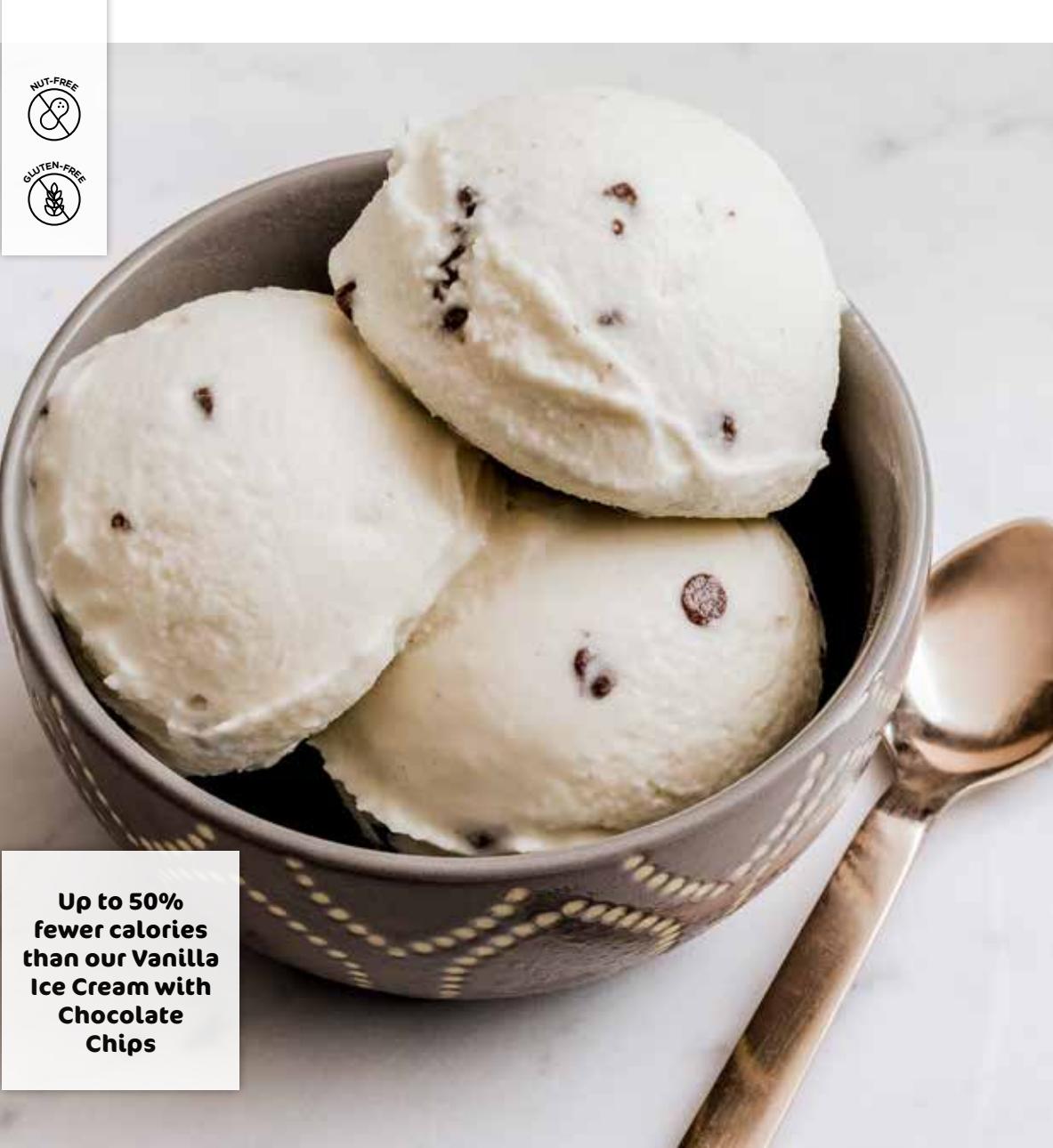
TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk the unsweetened coconut cream until smooth. Add the monk fruit sweetener, agave syrup, food coloring, and mint extract and whisk until well combined and monk fruit sweetener is dissolved. Add oat milk and whisk to combine.
2. Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select LITE ICE CREAM.
5. Use a spoon to create a 4 cm wide hole that reaches the bottom of the pint. Add cookie pieces to the hole and process again using the MIX-IN program.
6. When processing is complete, remove ice cream from pint and serve immediately.



Up to 50% fewer calories than our Vanilla Ice Cream with Chocolate Chips



Lite Vanilla Ice Cream with Chocolate Chips

PREP: 5-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

- 420 ml fat-free half and half
- 55 g **stevia cane sugar blend**
- 1 teaspoon vanilla extract
- 45 g mini sugar-free chocolate chips, for mix-in

MAKE IT DAIRY-FREE Use **unsweetened** oat milk for fat free half and half and **vegan mini chocolate chips** for sugar-free chocolate chips.

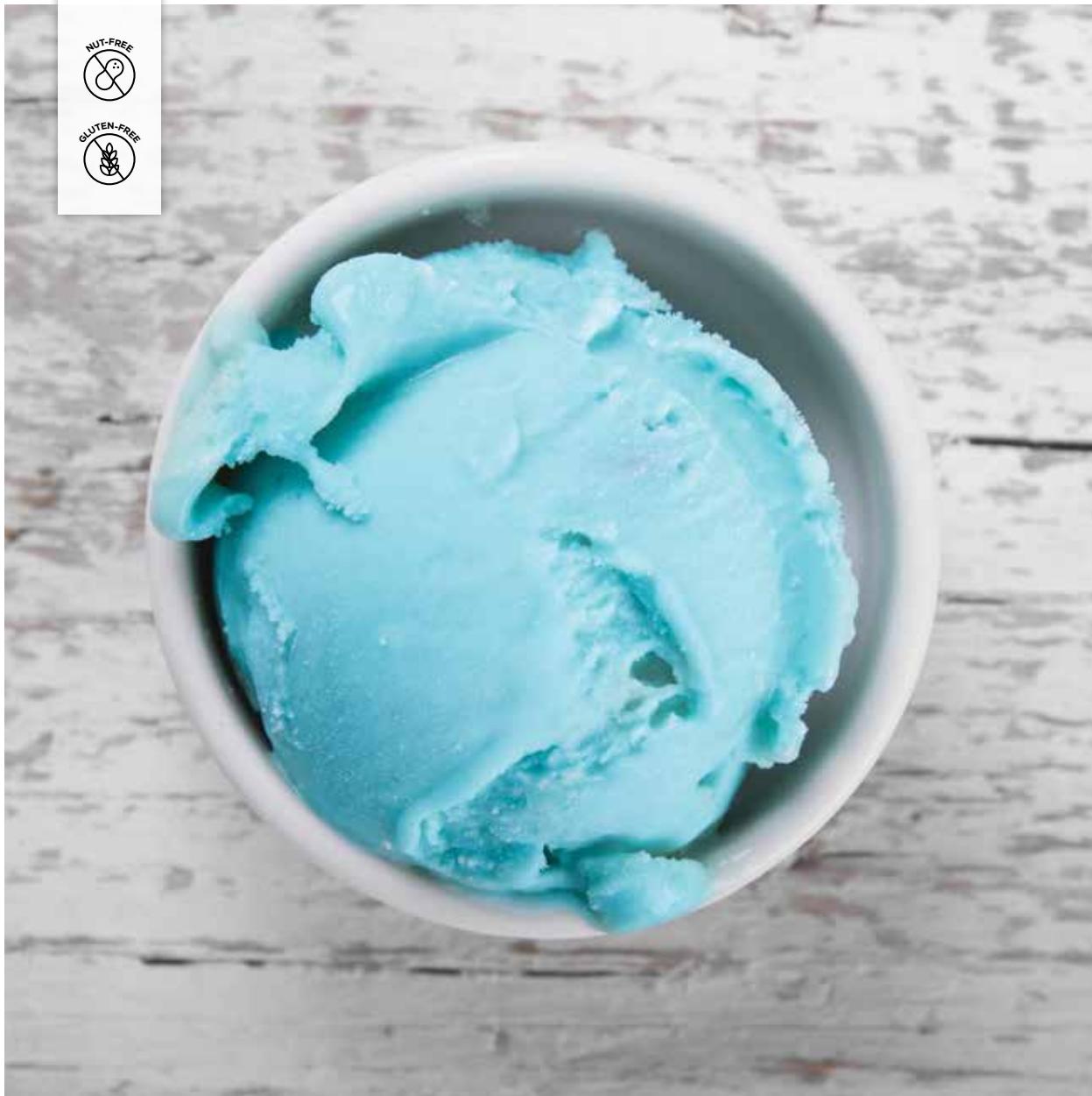
TOOLS NEEDED

-  Medium bowl
-  Whisk

TIP Monk fruit sweetener with erythritol can be substituted for stevia cane sugar blend.

DIRECTIONS

1. In a medium bowl, whisk all ingredients together until combined and stevia cane sugar blend is dissolved. Let mixture sit for 5 minutes, until foam subsides. If the sugar is still not dissolved, whisk again.
2. Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select LITE ICE CREAM.
5. Use a spoon to create a 4 cm wide hole that reaches the bottom of the pint. Add chocolate chips to the hole and process again using the MIX-IN program.
6. When processing is complete, remove ice cream from pint and serve immediately.



Lite Blue Raspberry Ice Cream



Lite
Ice Cream

EASY
RECIPE

PREP: 5-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

2 tablespoons monk fruit sweetener with erythritol
2 tablespoons raw agave nectar
 $\frac{3}{4}$ cup heavy cream
1 cup whole milk
 $\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla extract
 $\frac{1}{2}$ teaspoon raspberry extract
 $\frac{1}{4}$ teaspoon lemon extract

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

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk all ingredients together until combined and monk fruit sweetener is dissolved.
2. Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select LITE ICE CREAM.
5. 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.



Lite Blueberry Chia Seed Ice Cream

PREP: 5-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 cup fresh or frozen blueberries
1/2 cup vanilla Greek yogurt
1/4 cup whole milk
2 tablespoons honey
2 tablespoons chia seeds

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

TIP

If there are some chia seeds sticking to the sides of the pint after processing, stir the ice cream and select RE-SPIN.



Lite
Ice Cream

EASY
RECIPE

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk all ingredients together until combined.
2. Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select LITE ICE CREAM.
5. 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.



Lite Cinnamon Sugar Toast Ice Cream



Lite
Ice Cream

EASY
RECIPE

PREP: 5-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 cup vanilla Greek yogurt
1 cup whole milk
2 tablespoons + 1 teaspoon
granulated sugar, divided
2 slices white bread
2 teaspoons unsalted butter
1/2 teaspoon cinnamon

MAKE IT DAIRY-FREE Use vegan vanilla Greek yogurt for vanilla Greek yogurt and **unsweetened** oat milk for whole milk.

TOOLS NEEDED



Medium bowl
Whisk

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk together yogurt, milk, and 2 tablespoons of sugar until well combined and sugar is dissolved.
2. Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Before processing ice cream, prepare the cinnamon toast. Toast the bread, then evenly cover bread with butter, 1 teaspoon sugar, and cinnamon. Cut toast into small pieces and set aside.
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 LITE ICE CREAM.
6. When processing is complete, remove ice cream from pint, top with cinnamon toast pieces, 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.



Lite Apple Pie Ice Cream

PREP: 5-10 MINUTES

COOK TIME: 12-13 MINUTES

FREEZE TIME: 24 HOURS

MAKES: 4 SERVINGS

BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

Nonstick cooking spray

2 cups apples of choice,
finely chopped, unpeeled (1-2 apples)

3 tablespoons water

3 tablespoons brown sugar

1 teaspoon vanilla extract

1/2 teaspoon cinnamon

1/2 cup heavy cream

1/2 cup apple cider

TOOLS NEEDED



Medium saucepan

Large bowl

TIP Top with extra sauteed apples and some whipped cream for a dinner party-worthy dessert.



Lite
Ice Cream

MODERATE
RECIPE

DIRECTIONS

1. Spray a medium saucepan with cooking spray, then place saucepan on stove over medium-high heat. Add apples and 3 tablespoons water and cook until apples are soft and water evaporates, about 10 minutes.
2. Add brown sugar, vanilla, and cinnamon to saucepan, stir to combine, and cook for 2 to 3 minutes.
3. Transfer cooked apples to a large bowl. Add heavy cream and apple cider to the bowl and stir to combine.
4. Pour base into an empty CREAMi™ 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. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
6. Select LITE ICE CREAM.
7. 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.

Fresh Fruit Sorbet

PREP: 5-10 MINUTES | FREEZE TIME: 24 HOURS | MAKES: 4 SERVINGS | BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

4 ripe bananas (approx.), peeled, cut in 1 cm slices (620 g banana)

OR

630 g ripe pineapple, cut in 1 cm pieces

OR

5 oranges (approx.), peeled, cut in 1 cm pieces (475 g orange)

Using any other fruits except banana, pineapple, and orange for this recipe may damage the unit.



Mix it up

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

DIRECTIONS



Cut bananas or other fruit into 1 cm pieces. It is important to cut the fruit into pieces 1 cm or smaller.



Add banana into an empty CREAMi™ Pint to the MAX FILL line.



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



Continue adding more banana pieces and pressing down with a heavy kitchen utensil until all banana pieces are pressed into the pint just below the MAX FILL line. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.



Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please use quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.



Select SORBET.



When processing is complete, add mix-ins or remove sorbet 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.



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

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

Lemon Sorbet



Sorbet

EASY
RECIPE

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

INGREDIENTS

100 g granulated sugar
1 tablespoon light corn syrup
240 ml warm water
120 ml lemon juice

MAKE IT LITE Use 55 g monk fruit sweetener with erythritol for granulated sugar and 1 tablespoon agave syrup for light corn syrup. Process on the LITE ICE CREAM program.

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk together sugar, corn syrup, and warm water until sugar is dissolved. Add lemon juice and whisk until fully combined.
2. Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select SORBET.
5. When processing is complete, remove the sorbet and serve immediately.

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

Blueberry Pomegranate Sorbet



Sorbet

EASY
RECIPE

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

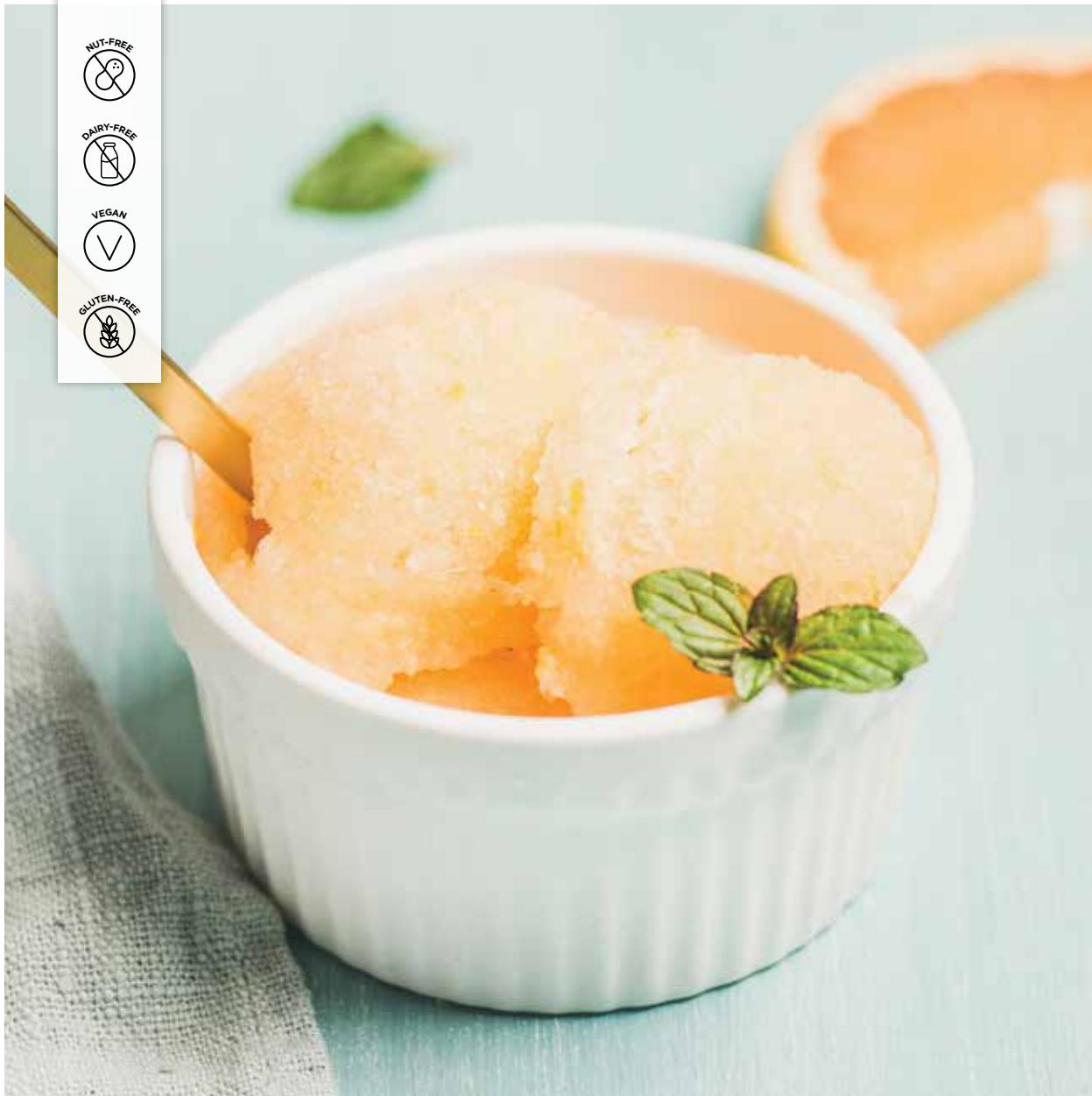
INGREDIENTS

1 can (400 g) blueberries in light syrup
120 ml pomegranate juice

DIRECTIONS

1. Fill an empty CREAMi™ Pint to the MAX FILL line with blueberries. Next, cover fruit with liquid from the can, then add pomegranate juice to the MAX FILL line and stir well to combine. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
2. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
3. Select SORBET.
4. When processing is complete, remove sorbet from pint 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 if not adding mix-ins.



Grapefruit Sorbet

PREP: 5-10 MINUTES

FREEZE TIME: 24 HOURS

MAKES: 4 SERVINGS

BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 can (8-20 ounces) grapefruit

TIP

For a sweeter sorbet, add 1 tablespoon of agave or honey to the grapefruit when adding to the pint, then stir to incorporate.



Sorbet

EASY
RECIPE

DIRECTIONS

1. Fill an empty CREAMi™ Pint to the MAX FILL line with grapefruit pieces. Next, cover grapefruit with juice 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.
2. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
3. Select SORBET.
4. When processing is complete, remove sorbet 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.

Spiced Pear Sorbet

PREP: 5-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 can (15 ounces) pears in light syrup
1 teaspoon pumpkin spice



Sorbet

EASY
RECIPE

DIRECTIONS

1. Fill an empty CREAMi™ Pint to the MAX FILL line with pears. Next, cover fruit with liquid from the can to the MAX FILL line. Add the pumpkin spice and stir until fully combined. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
2. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
3. Select SORBET.
4. When processing is complete, remove sorbet from pint 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 if not adding mix-ins.

Fresh Mixed Berry Sorbet

PREP: 5-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 cup fresh blueberries
1 cup fresh raspberries
1 cup fresh strawberries, stemmed, quartered



Sorbet

EASY
RECIPE

DIRECTIONS

1. Add mixed fruit to an empty CREAMi™ Pint up to the MAX FILL line.
2. With the back of a heavy kitchen utensil, such as a ladle or potato masher, firmly press the fruit below the MAX FILL line, compacting the fruit into a homogenous mixture to create space for more berries.
3. Continue adding berries and pressing down with the heavy utensil until all berries are pressed into the pint just below the MAX FILL line. 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 SORBET.
6. When processing is complete, add mix-ins or remove sorbet from pint 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 if not adding mix-ins.

Concord Grape Sorbet



Sorbet

EASY
RECIPE

PREP: 5-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

$\frac{3}{4}$ cup frozen grape juice concentrate
1 $\frac{1}{2}$ cups water
1 tablespoon lemon juice

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk together all ingredients until fully combined.
2. Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select SORBET.
5. When processing is complete, remove sorbet from pint 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 if not adding mix-ins.

Raspberry Lime Rickey Sorbet



Sorbet

EASY
RECIPE

PREP: 5-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

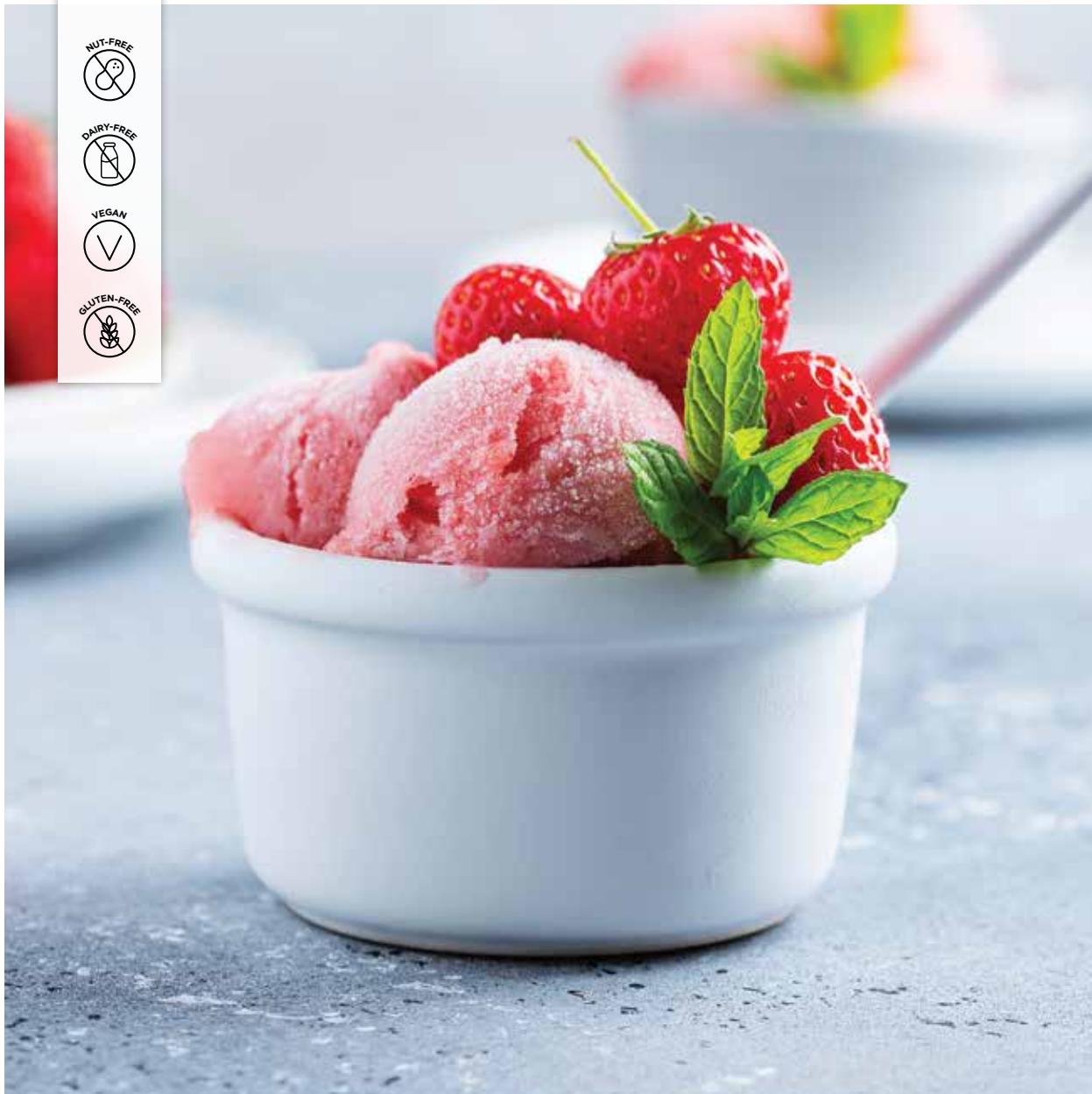
INGREDIENTS

2 cups fresh raspberries
5 ounces simple syrup
6 tablespoons lime juice

DIRECTIONS

1. Place all ingredients into an empty CREAMi™ Pint and stir to combine. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
2. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
3. Select SORBET.
4. When processing is complete, remove sorbet from pint 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 if not adding mix-ins.



Frosé Sorbet

PREP: 5-10 MINUTES

FREEZE TIME: 24 HOURS

MAKES: 4 SERVINGS

BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

3 ounces rosé of choice

1 cup fresh strawberries,
stems removed, thinly sliced

2 tablespoons light corn syrup

$\frac{3}{4}$ cup simple syrup

DIRECTIONS

1. Place all ingredients into an empty CREAMi™ Pint and stir to combine. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
2. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
3. Select SORBET.
4. When processing is complete, remove sorbet 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.



Sorbet

EASY
RECIPE

Spicy Mango Margarita Sorbet

PREP: 5-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

3/4 cup margarita mix
3 tablespoons gold tequila
1 tablespoon raw agave nectar
2 tablespoons lime juice
1/4 teaspoon cayenne
1/4 teaspoon kosher salt
1 can (15 ounces) mango chunks, drained, liquid discarded

TOOLS NEEDED



Medium bowl
Whisk



Sorbet

EASY
RECIPE

DIRECTIONS

1. In a medium bowl, add all ingredients except mango and whisk until fully combined. Add mango and toss to evenly coat.
2. Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select SORBET.
5. When processing is complete, remove sorbet from pint 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 if not adding mix-ins.

Dairy-Free Mojito Sorbet

PREP: 5-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1/3 cup fresh lime juice (requires approx. 3 limes)
1 cup water
1/3 cup granulated sugar
2 tablespoons light corn syrup
1/3 cup white rum
6 mint leaves, plus a few more for garnish

TOOLS NEEDED



Medium bowl
Whisk



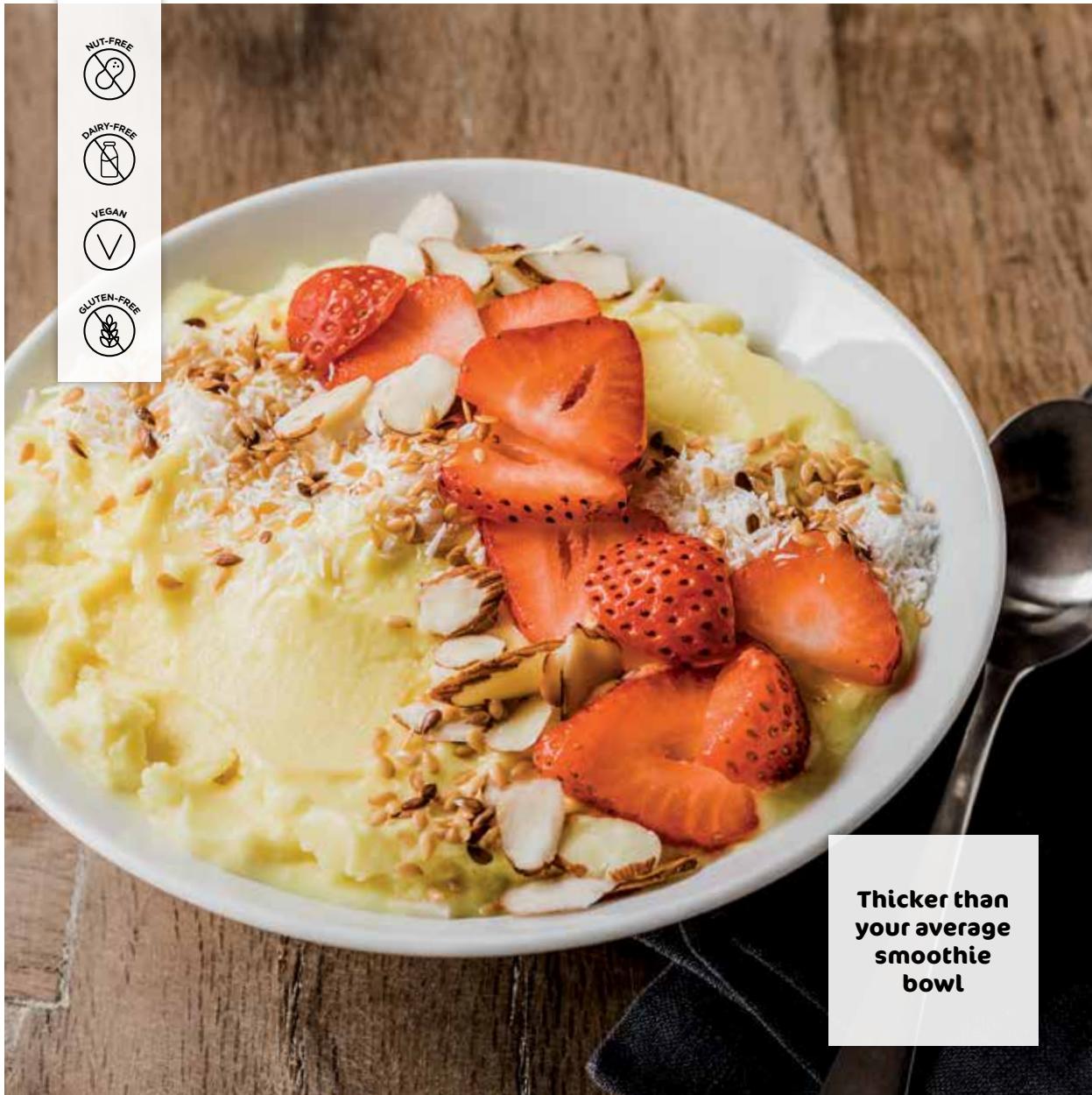
Sorbet

EASY
RECIPE

DIRECTIONS

1. In a medium bowl, whisk all ingredients until fully combined.
2. Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select SORBET.
5. When processing is complete, remove sorbet from pint, top with mint leaves, 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 if not adding mix-ins.



**Thicker than
your average
smoothie
bowl**

Coconut Mango Smoothie Bowl

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

INGREDIENTS

330 g fresh or frozen mango, cut in 1 cm pieces
Approx. 1 can (400 g) coconut milk
(the whole can will not be required)

TOPPINGS (optional)

Sliced strawberries
Shredded coconut
Sliced almonds

TIP

Sweetened coconut milk can also be used for a more decadent treat.

TIP

Use fresh or frozen pineapple for a coconut pineapple treat. When using frozen fruit, be sure to refreeze the fruit with coconut milk before processing.

TIP

For best results, make sure your fruit is ripe.

DIRECTIONS

1. Fill an empty CREAMi™ Pint to the MAX FILL line with mango pieces.
2. Next, shake or stir the can of coconut milk and cover the mangoes with the coconut milk up to the MAX FILL line. The whole can of coconut milk will not be required. Stir the mangoes and coconut milk and if necessary, add more coconut milk to reach the MAX FILL line. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select SMOOTHIE BOWL.
5. When processing is complete, transfer to a bowl and garnish with desired toppings.

NOTE: If your smoothie bowl texture is crumbly or you would like it to be thinner, select RE-SPIN to process the mixture until a desired texture is achieved.



Smoothie
Bowl

EASY
RECIPE

Very Berry Cherry Smoothie Bowl




Smoothie
Bowl

EASY
RECIPE

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

INGREDIENTS

300 g frozen cherry berry blend
60 ml agave syrup
240 ml cranberry juice cocktail

TOPPINGS (optional)

Fresh fruit
Cacao nibs

TOOLS NEEDED



Large bowl
Whisk

DIRECTIONS

1. Fill an empty CREAMi™ Pint to the MAX FILL line with the cherry berry fruit blend.
2. In a large bowl, whisk together the agave syrup and cranberry juice cocktail until well combined. Cover the frozen fruit with the mixture up to the MAX FILL line and stir to combine. If necessary, add more cranberry juice cocktail to reach the MAX FILL line. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select SMOOTHIE BOWL.
5. When processing is complete, transfer to a bowl and garnish with desired toppings.

NOTE: If your smoothie bowl texture is crumbly or you would like it to be thinner, select RE-SPIN to process the mixture until a desired texture is achieved.

Strawberry Banana Protein Smoothie Bowl




Smoothie
Bowl

EASY
RECIPE

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

INGREDIENTS

225 g fresh ripe banana, cut in 1 cm pieces
165 g fresh ripe strawberries, trimmed, cut in quarters
2 tablespoons vanilla protein powder
60 ml agave syrup
60 ml pineapple juice
120 ml whole milk

TOPPINGS (optional)

Fresh fruit
Granola

MAKE IT DAIRY-FREE Use vegan protein powder for protein powder and **unsweetened** oat milk for whole milk.

TOOLS NEEDED

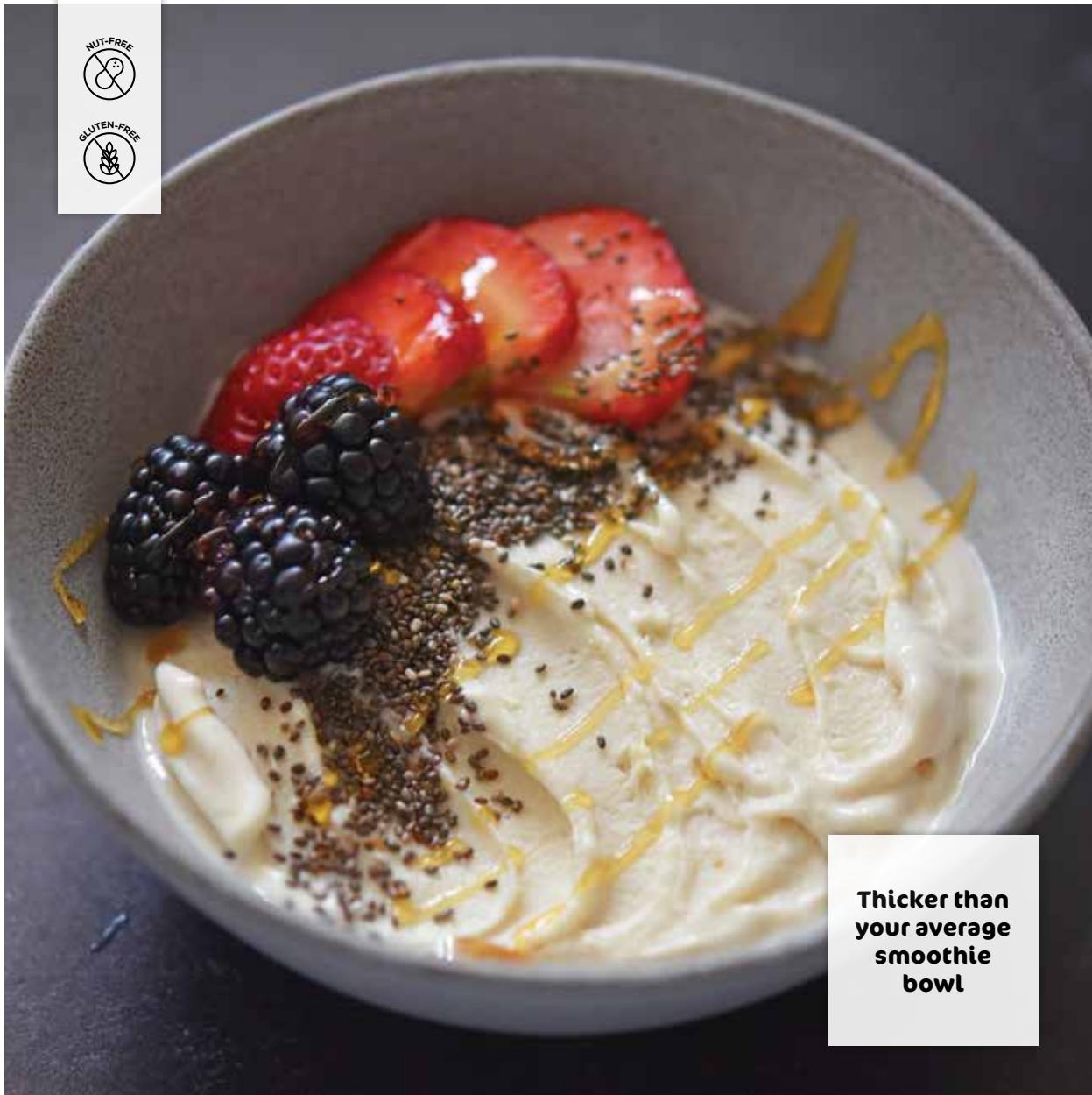


Large bowl
Whisk

DIRECTIONS

1. Fill an empty CREAMi™ Pint to the MAX FILL line with bananas and strawberries and mix until evenly distributed.
2. In a large bowl, whisk together the remaining ingredients until well combined. Cover the fruit with the mixture up to the MAX FILL line and stir to combine. If necessary, add more milk to reach the MAX FILL line. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
3. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select SMOOTHIE BOWL.
5. When processing is complete, transfer to a bowl and garnish with desired toppings.

NOTE: If your smoothie bowl texture is crumbly or you would like it to be thinner, select RE-SPIN to process the mixture until a desired texture is achieved.



Thicker than your average smoothie bowl

Frozen Oatmeal Smoothie Bowl

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

INGREDIENTS

- 1/4 cup quick oats
- 1/2 cup water
- 1 cup vanilla Greek yogurt
- 1/2 banana, cut in 1-inch pieces
- 3 tablespoons honey

TOPPINGS (optional)

- Honey
- Chia seeds
- Fresh berries

MAKE IT DAIRY-FREE Use a vanilla vegan Greek yogurt for vanilla Greek yogurt.

TOOLS NEEDED



Small bowl



Any flavor of yogurt works here—vanilla, strawberry, and raspberry are all great!

DIRECTIONS

- In a small bowl, add the oats and water and microwave until soft, about 1 minute.
- Add yogurt, banana, and honey and stir to evenly combine.
- Pour base into an empty CREAMi™ Pint. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
- Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
- Select SMOOTHIE BOWL.
- When processing is complete, transfer to a bowl and garnish with desired toppings.

NOTE: If your smoothie bowl texture is crumbly or you would like it to be thinner, select RE-SPIN to process the mixture until a desired texture is achieved.



Milkshake

EASY
RECIPE

ENJOY TODAY

Thick White Russian Milkshake

PREP: 2 MINUTES

MAKES: 1-2 SERVINGS

INGREDIENTS

400 g vanilla ice cream

2 tablespoons coffee liqueur

2 tablespoons vodka

TIP

Take this boozy milkshake to the next level and mix-in broken chocolate sandwich cookies.

TIP

For thickest results, process your ice cream right from the freezer.

DIRECTIONS

1. Place all ingredients into an empty CREAMi™ Pint in the order listed.
2. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
3. Select MILKSHAKE.
4. When processing is complete, remove milkshake from pint and serve immediately.

NOTE: If you would like your milkshake thinner, add 1–2 tablespoons of milk and select RE-SPIN. Process until desired texture is achieved. Mix-ins may sink to the bottom of thin milkshakes.

ENJOY TODAY

Dairy-Free Mocha Banana Milkshake

PREP: 5 MINUTES
MAKES: 1-2 SERVINGS

INGREDIENTS

300 g vegan chocolate ice cream
120 ml cashew milk
110 g fresh ripe banana, cut in 1 cm pieces
1 tablespoon instant coffee powder

TIP

For thickest results, process your ice cream right from the freezer.



Milkshake

EASY
RECIPE

DIRECTIONS

1. Place ice cream in an empty CREAMi™ Pint.
2. Use a spoon to create a 4 cm wide hole that reaches the bottom of the pint. Add the remaining ingredients to the hole.
3. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select MILKSHAKE.
5. When processing is complete, remove milkshake from pint and serve immediately.

NOTE: If you would like your milkshake thinner, add 1-2 tablespoons of cashew milk and select RE-SPIN. Process until desired texture is achieved. Mix-ins may sink to the bottom of thin milkshakes.

ENJOY TODAY

Dairy-Free Matcha Coconut Milkshake

PREP: 2 MINUTES
MAKES: 1-2 SERVINGS

INGREDIENTS

300 g vegan vanilla coconut milk ice cream
120 ml coconut milk
2 teaspoons agave syrup
1 teaspoon matcha powder

TIP

For thickest results, process your ice cream right from the freezer.



Milkshake

EASY
RECIPE

DIRECTIONS

1. Place all ingredients in an empty CREAMi™ Pint in the order listed.
2. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
3. Select MILKSHAKE.
4. When processing is complete, remove milkshake from pint and serve immediately.

NOTE: If you would like your milkshake thinner, add 1-2 tablespoons of coconut milk and select RE-SPIN. Process until desired texture is achieved. Mix-ins may sink to the bottom of thin milkshakes.



Milkshake

EASY
RECIPE

ENJOY TODAY

Thick Coffee Milkshake

PREP: 2 MINUTES

MAKES: 1-2 SERVINGS

INGREDIENTS

300 g coffee ice cream

120 ml whole milk

TIP

For thickest results, process your ice cream right from the freezer.

TIP

We recommend mixing in cacao nibs to make this milkshake even more delicious.

DIRECTIONS

1. Place all ingredients into an empty CREAMi™ Pint in the order listed.
2. If you would like to add mix-ins, use a spoon to create a 4 cm wide hole that reaches the bottom of the pint. Pour the milk and mix-ins into the hole.
3. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
4. Select MILKSHAKE.
5. When processing is complete, remove milkshake from pint and serve immediately.

NOTE: If you would like your milkshake thinner, add 1-2 tablespoons of milk and select RE-SPIN. Process until desired texture is achieved. Mix-ins may sink to the bottom of thin milkshakes.

Vanilla Bean Gelato

PREP: 10-15 MINUTES | FREEZE TIME: 24 HOURS | COOK TIME: 7-10 MINUTES | MAKES: 4 SERVINGS | BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

- 4 large egg yolks
- 1 tablespoon light corn syrup
- 50 g + 1 tablespoon granulated sugar
- 240 ml heavy cream
- 160 ml whole milk
- 1 whole vanilla bean, split in half lengthwise, scraped

TOOLS NEEDED

-  Small saucepan
-  Whisk or rubber spatula
-  Thermometer
-  Fine-mesh strainer

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

MAKE IT LITE Use 2 tablespoons agave syrup and 1/4 teaspoon stevia for light corn syrup and granulated sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

DIRECTIONS



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



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



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



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



Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.



Select GELATO



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

TIP

It is important to stay within the 165°F-175°F range. The eggs should reach at least 165°F 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.



Maple Gelato

PREP: 10-15 MINUTES
COOK TIME: 7-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

4 large egg yolks
1 tablespoon maple syrup
55 g + 1 tablespoon light brown sugar
1 teaspoon maple extract (optional)
80 ml heavy cream
240 ml whole milk

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

MAKE IT LITE Use 55 g + 1 tablespoon organic brown coconut sugar for light brown sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

TOOLS NEEDED



Small saucepan
Whisk or rubber spatula
Thermometer
Fine-mesh strainer




Gelato

STEP-IT-UP
RECIPE

DIRECTIONS

1. Place egg yolks, maple syrup, sugar, and maple extract into a small saucepan and whisk until fully combined and sugar is dissolved.
2. Add heavy cream and milk to saucepan and stir to combine.
3. Place saucepan on stove over medium heat, stirring constantly with a whisk or rubber spatula. Cook until temperature reaches 165°F-175°F on an instant-read thermometer.
4. Remove base from heat and pour through a fine-mesh strainer into an empty CREAMi™ 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. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
6. Select GELATO.
7. When processing is complete, add mix-ins or remove gelato from 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.

Triple Chocolate Gelato

PREP: 10-15 MINUTES
COOK TIME: 7-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

4 large egg yolks
70 g dark brown sugar
2 tablespoon dark cocoa powder
1 tablespoon chocolate fudge topping
180 ml heavy cream
180 ml whole milk
2 tablespoons chocolate chunks, chopped

MAKE IT LITE Use 70 g organic brown coconut sugar for dark brown sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

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

TOOLS NEEDED



Small saucepan
Whisk or rubber spatula
Thermometer
Fine-mesh strainer




Gelato

STEP-IT-UP
RECIPE

DIRECTIONS

1. Place egg yolks, sugar, cocoa powder, and fudge topping in a small saucepan and whisk until fully combined and sugar is dissolved.
2. Add heavy cream and milk to saucepan and stir to combine.
3. Place saucepan on stove over medium heat, stirring constantly with a whisk or rubber spatula. Cook until temperature reaches 165°F-175°F on an instant-read thermometer.
4. Remove base from heat and stir in chocolate chunks until melted. Pour the base through a fine-mesh strainer into an empty CREAMi™ 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. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
6. Select GELATO.
7. When processing is complete, add mix-ins or remove gelato from 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.



PB&J Gelato

PREP: 10-15 MINUTES

COOK TIME: 7-10 MINUTES

FREEZE TIME: 24 HOURS

MAKES: 4 SERVINGS

BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

4 large egg yolks

3 tablespoons granulated sugar

80 ml heavy cream

240 ml whole milk

60 g smooth peanut butter

3 tablespoons grape jelly

40 g honey roasted peanuts, chopped, for mix-in

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

MAKE IT LITE Use 1/4 teaspoon stevia and 1 1/2 tablespoons raw agave nectar for granulated sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

TOOLS NEEDED



Small saucepan

Whisk or rubber spatula

Thermometer

Fine-mesh strainer

DIRECTIONS

1. Place egg yolks and sugar in a small saucepan. Whisk until fully combined and sugar is dissolved.
2. Add heavy cream, milk, peanut butter, and grape jelly to the saucepan and stir to combine.
3. Place saucepan on stove over medium heat, stirring constantly with a whisk or rubber spatula. Cook until temperature reaches 165°F-175°F on an instant-read thermometer.
4. Remove base from heat and pour through a fine-mesh strainer into an empty CREAMi™ Pint. Place 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. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
6. Select GELATO.
7. With a spoon, create a 4 cm wide hole that reaches the bottom of the pint. Add chopped honey roasted peanuts to the hole and process again using the MIX-IN program.
8. When processing is complete, remove gelato from 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.





Chocolate Hazelnut Gelato

PREP: 10-15 MINUTES

COOK TIME: 7-10 MINUTES

FREEZE TIME: 24 HOURS

MAKES: 4 SERVINGS

BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

3 large egg yolks

90 g hazelnut spread

2 teaspoons cocoa powder

1 tablespoon light corn syrup

50 g granulated sugar

120 ml heavy cream

240 ml whole milk

1 teaspoon vanilla extract

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

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

TOOLS NEEDED



Small saucepan

Whisk or rubber spatula

Thermometer

Fine-mesh strainer

DIRECTIONS

1. Place egg yolks, hazelnut spread, cocoa powder, corn syrup, and sugar in a small saucepan and whisk until fully combined.
2. Add heavy cream, milk, and vanilla extract to the saucepan and stir to combine.
3. Place saucepan on stove over medium heat, stirring constantly with a whisk or rubber spatula. Cook until temperature reaches 165°F-175°F on an instant-read thermometer.
4. Remove base from heat and pour through a fine-mesh strainer into an empty CREAMi™ Pint up to the MAX FILL line. 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. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
6. Select GELATO.
7. When processing is complete, add mix-ins or remove gelato from 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.

Blueberry Cheesecake Gelato



Gelato

STEP-IT-UP
RECIPE

PREP: 10-15 MINUTES
COOK TIME: 7-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

4 large egg yolks
3 tablespoons granulated sugar
1 teaspoon vanilla extract
3 tablespoons wild blueberry preserves
1/3 cup heavy cream
1 cup whole milk
1/4 cup cream cheese
3-6 drops purple food coloring
(adjust color to preference)
2 large graham crackers,
broken in 1-inch pieces, for mix-in

TOOLS NEEDED



Small saucepan
Whisk or rubber spatula
Thermometer
Fine-mesh strainer

DIRECTIONS

1. Place egg yolks, sugar, vanilla extract, and blueberry preserves in a small saucepan and whisk until fully combined and sugar is dissolved.
2. Add heavy cream, milk, and cream cheese to saucepan and stir to combine.
3. Place saucepan on stove over medium heat, stirring constantly with a whisk or rubber spatula. Cook until temperature reaches 165°F-175°F on an instant-read thermometer.
4. Remove base from heat and pour through a fine-mesh strainer into an empty CREAMi™ Pint. Add food coloring and adjust coloring to preference. 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. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
6. Select GELATO.
7. With a spoon, create a 1 1/2-inch wide hole that reaches the bottom of the pint. Add broken graham crackers to the hole and process again using the MIX-IN program.
8. When processing is complete, remove gelato from pint and serve immediately.

Fresh Strawberry Gelato



Gelato

STEP-IT-UP
RECIPE

PREP: 10-15 MINUTES
COOK TIME: 7-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

3 large egg yolks
1 tablespoon light corn syrup
1/3 cup granulated sugar
1/2 cup heavy cream
1 cup whole milk
1/2 cup fresh strawberries,
stems removed, quartered

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

TOOLS NEEDED



Small saucepan
Whisk or rubber spatula
Thermometer
Fine-mesh strainer

DIRECTIONS

1. Place egg yolks, corn syrup, and sugar into a small saucepan and whisk until fully combined and sugar is dissolved.
2. Add heavy cream and milk and stir to combine.
3. Place saucepan on stove over medium heat, stirring constantly with a whisk or rubber spatula. Cook until temperature reaches 165°F-175°F on an instant-read thermometer.
4. Remove base from heat and pour through a fine-mesh strainer into an empty CREAMi™ Pint. Place pint into an ice bath and stir in strawberries. Once cooled, place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
5. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
6. Select GELATO.
7. When processing is complete, remove gelato from 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.



Cookie Monster Gelato

PREP: 10-15 MINUTES

COOK TIME: 7-10 MINUTES

FREEZE TIME: 24 HOURS

MAKES: 4 SERVINGS

BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1/3 cup granulated sugar

4 large egg yolks

1 cup oat milk

1 teaspoon vanilla extract

1 teaspoon blue spirulina powder or blue food coloring, as desired

4 small chocolate chip cookies (1/2 cup), crumbled, plus more for garnish

TOOLS NEEDED



Small saucepan

Whisk or rubber spatula

Thermometer

Fine-mesh strainer



Gelato

STEP-IT-UP
RECIPE

DIRECTIONS

1. Place sugar and egg yolks in a small saucepan and whisk until fully combined and sugar is dissolved.
2. Add oat milk and vanilla extract to saucepan and stir to combine.
3. Place saucepan on stove over medium heat, stirring constantly with a whisk or rubber spatula. Cook until temperature reaches 165°F-175°F on an instant-read thermometer.
4. Remove base from heat and pour through a fine-mesh strainer into an empty CREAMi™ Pint. Place pint into an ice bath. Once cooled, whisk in spirulina powder or blue food coloring. Place storage lid on pint and freeze for 24 hours.
5. Remove pint from freezer and remove lid from pint. Please refer to the quick start guide for bowl assembly and unit interaction information.
6. Select GELATO.
7. With a spoon, create a 1 1/2-inch wide hole that reaches the bottom of the pint. Add 1/2 cup crumbled chocolate chip cookies to the hole and process again using the MIX-IN program.
8. When processing is complete, remove gelato from pint and serve immediately, topped with additional crumbled cookies.

Pumpkin Pie Gelato



Gelato

STEP-IT-UP
RECIPE

PREP: 10-15 MINUTES
COOK TIME: 7-10 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

3 large egg yolks
1/3 cup granulated sugar (or coconut sugar)
1 tablespoon light corn syrup
1/2 cup heavy cream
1 cup whole milk
1/2 cup canned pumpkin puree
1 1/2 teaspoons pumpkin pie spice
1 teaspoon vanilla extract

MAKE IT DAIRY-FREE Use **unsweetened** coconut cream for heavy cream and **unsweetened** oat milk for whole milk.

TOOLS NEEDED



Small saucepan
Whisk or rubber spatula
Thermometer
Fine-mesh strainer

DIRECTIONS

1. Place egg yolks, sugar, and corn syrup in a small saucepan. Whisk until fully combined and sugar is dissolved.
2. Add heavy cream, milk, pumpkin puree, and pumpkin pie spice and whisk until combined. Place saucepan on stove over medium-low heat, stirring constantly with a whisk or rubber spatula. Cook until temperature reaches 165°F-175°F on an instant-read thermometer.
3. Remove base from heat, stir in the vanilla extract, then pour through a fine-mesh strainer into an empty CREAMi™ Pint. Place pint into an ice bath. Once cooled, 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 GELATO.
6. When processing is complete, remove gelato from 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.

Fluffernutter Gelato



Gelato

STEP-IT-UP
RECIPE

PREP: 5-10 MINUTES
COOK TIME: 10-15 MINUTES
FREEZE TIME: 24 HOURS
MAKES: 4 SERVINGS
BEST WITHIN: 2 WEEKS

INGREDIENTS

1 whole vanilla bean, split in half lengthwise, scraped
3/4 cup whole milk
1/3 cup heavy cream
2 tablespoons granulated sugar
1 tablespoon light corn syrup
4 egg yolks
1 teaspoon vanilla extract
5 tablespoons marshmallow paste
5 chopped peanut butter cookies, for mix-in

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

TOOLS NEEDED



Medium saucepan
Whisk or rubber spatula
Thermometer
Fine-mesh strainer

TIP

A touch of marshmallow fluff for garnish can be caramelized with a small torch for extra presentation and extra flavor.

DIRECTIONS

1. Place a medium saucepan over medium-high heat. Add the vanilla bean and toast until fragrant, about 2 to 3 minutes.
2. Reduce heat to medium-low. Add the milk, heavy cream, sugar, corn syrup, egg yolk, and vanilla extract. Stir constantly with a whisk or rubber spatula. Cook until temperature reaches 165°F-175°F on an instant-read thermometer.
3. Remove base from heat and pour through a fine-mesh strainer into an empty CREAMi™ Pint. Add the marshmallow paste and stir to combine. Place pint into an ice bath. Once cooled, 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 ICE CREAM.
6. With a spoon, create a 1 1/2-inch wide hole that reaches the bottom of the pint. Add chopped peanut butter cookies to the hole and process again using the MIX-IN program.
7. When processing is complete, remove ice cream from pint and serve immediately.

No-prep inspiration chart

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

INGREDIENTS	TREAT	PROCESS	PROGRAM
Canned pineapple, mango, peaches, pears, 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 120 ml brewed cooled coffee, 360 ml vegan coffee creamer in pint until combined	
Almond milk and coffee creamer	Easy vegan frozen dessert	Stir 120 ml unsweetened almond milk, 360 ml vegan coffee creamer in pint until combined	
Cherry, blueberry, lemon, strawberry, apple pie filling	Sorbet	Fill to the MAX FILL line with pie filling	
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	
Bottled smoothies	Smoothie bowl	Fill to the MAX FILL line with smoothie	
Bottle chocolate milk	Frozen chocolate milk	Fill to the MAX FILL line with chocolate milk	

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.

NOTE Some recipes may call for a program that doesn't match the treat you're making. For example, use the SORBET button to process coffee creamer.

Recipe Index

Ninja Test Kitchen Favorites

Vanilla Ice Cream with Chocolate Chips	8
Thick Chocolate Milkshake	14
One-Ingredient Fruit Sorbet	18
Lite Chocolate Ice Cream	20

Ice Cream

Strawberry Ice Cream	22
Chocolate Ice Cream	24
Cinnamon Bun Ice Cream	26
Dairy-Free Vanilla Coconut Ice Cream	27
Dairy-Free Coffee Ice Cream	28
Dulce De Leche Ice Cream	30
Boozy Creamsicle Ice Cream	31
Dairy-Free Peach Ice Cream	32
Fruity Cereal Ice Cream	34
Cherry Chip Ice Cream	35
Limoncello Ice Cream	36
Dairy-Free Caramel Ice Cream	38

Lite Ice Cream

Lite Mint Cookies & Cream Ice Cream	39
Lite Vanilla Ice Cream with Chocolate Chips	40
Lite Blue Raspberry Ice Cream	42
Lite Blueberry Chia Seed Ice Cream	44
Lite Cinnamon Sugar Toast Ice Cream	46
Lite Apple Pie Ice Cream	48

Sorbet

Fresh Fruit Sorbet	50
Lemon Sorbet	52
Blueberry Pomegranate Sorbet	53

Grapefruit Sorbet	54
Spiced Pear Sorbet	56
Fresh Mixed Berry Sorbet	57
Concord Grape Sorbet	58
Raspberry Lime Ricky Sorbet	59
Frose Sorbet	60
Spicy Mango Margarita Sorbet	62
Dairy-Free Mojito Sorbet	63

Smoothie Bowl

Coconut Mango Smoothie Bowl	64
Very Berry Cherry Smoothie Bowl	66
Strawberry Banana Protein Smoothie Bowl	67
Oatmeal Smoothie Bowl	68

Milkshake

Thick White Russian Milkshake	70
Dairy-Free Mocha Banana Milkshake	72
Dairy-Free Matcha Coconut Milkshake	73
Thick Coffee Milkshake	74

Gelato

Vanilla Bean Gelato	76
Maple Gelato	78
Triple Chocolate Gelato	79
PB&J Gelato	80
Chocolate Hazelnut Gelato	82
Blueberry Cheesecake Gelato	84
Fresh Strawberry Gelato	85
Cookie Monster Gelato	86
Pumpkin Pie Gelato	88
Fluffernutter Gelato	89

NINJA™ CREAMi™

© 2022 SharkNinja Operating LLC

CREAMI, CREAMIFY, and NINJA are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

CN301CCO_IG_50Recipe_MP_Mv4

Veillez lire les instructions de sécurité ci-jointes avant d'utiliser l'appareil.



NINJA™ CREAMi™

PLUS DE 50 DÉLICIEUSES RECETTES



Votre guide pour concocter des délices crémeux.

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

Pour d'autres recettes délicieuses et surprenantes, scannez ce code ou visitez le site qr.ninjakitchen.com/creami-ca

Recettes supplémentaires



Table des matières

Conseils et meilleures pratiques	2
Les favoris de la cuisine de test de Ninja	8
Crème glacée à la vanille avec brisures de chocolat et inspiration personnalisée	8
Lait frappé riche au chocolat Bonheur du jour et inspiration personnalisée	14
Sorbet aux fruits à un ingrédient	18
Crème glacée légère au chocolat	20
Recettes faciles	22
Recettes sophistiquées	76
Tableau d'inspiration sans préparation	90
Index de recettes	92



Congelez votre friandise, puis utilisez Creamify™ en quelques minutes



Réglez la température de votre congélateur

Pour obtenir des résultats optimaux, réglez votre congélateur entre 9°F (-13°C) et -7°F (-22°C). La pinte CREAMi™ est conçue pour transformer des préparations dans cette plage de températures.

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



Placez la pinte sur une surface plane

Pour obtenir des résultats optimaux, ne préparez pas de pinte si les ingrédients ont été surgelés de biais ou si la pinte a été entamée puis recongelée de manière inégale.

(Si une pinte est congelée de façon inégale : faites fondre, fouettez, puis recongelez les ingrédients sur une surface plane.)



Les congélateurs verticaux fonctionnent mieux

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



Congelez pendant 24 heures

Bien que la pinte CREAMi puisse être glacée, elle doit atteindre une température encore plus froide avant de pouvoir être traitée.



Friandises glacées sur demande

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

Conseils pour obtenir les préparations les plus crémeuses

Les ingrédients précongelés ont un goût plus sucré.

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

Que faire avec les restes?

Vous n'avez pas terminé votre contenant? Aplatissez le dessus de votre délice glacé à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule avant de le replacer au congélateur. Si le délice est dur après avoir été congelé de nouveau, traitez-le de nouveau avec le **programme que vous avez utilisé pour le préparer**. S'il est mou, il vous suffit de le déguster.

Remarque : si votre délice contient des ingrédients à incorporer, il est fort possible qu'un nouveau traitement pulvérisera ces nouveaux ingrédients, créant ainsi une nouvelle saveur.

Faire un bain de glace.

Certaines recettes nécessitent la cuisson des ingrédients avant la congélation de la préparation de base. Pour éviter de faire chauffer votre congélateur, nous vous recommandons d'utiliser un bain de glace pour refroidir rapidement la préparation de base. Pour préparer un bain de glace, remplissez un grand bol de glace et d'eau. Placez ensuite votre contenant dans l'eau glacée. Une fois que votre préparation de base a atteint une température de 40 °F (-5 °C), placez le contenant dans le congélateur.



Cet appareil n'est PAS un mélangeur.



NE PAS traiter des blocs solides de glace ou des glaçons.



NE PAS préparer de smoothies et ne pas traiter des ingrédients durs ou en vrac, tels que des fruits congelés.



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

Voyant d'installation

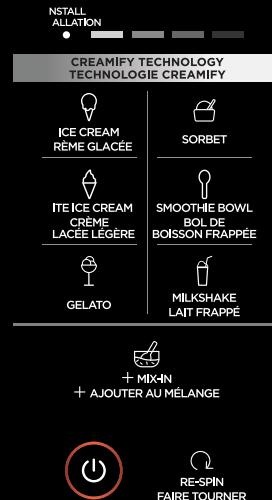
Le voyant d'installation s'allume lorsque l'unité n'est pas entièrement assemblée aux fins d'utilisation. Si le voyant clignote, assurez-vous que le bol est correctement installé. Si le voyant est allumé en continu, vérifiez que la palette est installée.

Barre de progression

Indique la progression du programme à touche unique. Les quatre DEL de la barre de progression clignotent deux fois, puis s'éteignent une fois le programme terminé.

Programmes à touche unique : 1 à 2½ minutes

Chaque programme à touche unique est conçu de manière intelligente afin de vous permettre de préparer de délicieuses créations en 1 à 2½ minutes. Les programmes varient en durée et en vitesse en fonction des réglages optimaux nécessaires pour obtenir des résultats parfaitement crémeux pour le type de recettes préparé.



Découvrez les programmes à touche unique

 ICE CREAM CRÈME GLACÉE	 LITE ICE CREAM CRÈME GLACÉE LÉGÈRE	 GELATO	 + MIX-IN + AJOUTER AU MÉLANGE
<p>Conçus pour des recettes gourmandes traditionnelles. Idéals pour transformer les aliments à base de produits laitiers et d'alternatives aux produits laitiers en crèmes glacées épaisses, crémeuses, à servir en boules.</p> <p>RECETTE Crème glacée à la vanille <i>page 8</i></p>	<p>Conçu pour les consommateurs soucieux de leur santé pour préparer des crèmes glacées à faible teneur en sucre ou en matières grasses ou pour utiliser des succédanés de sucre. Sélectionnez cette option pour les recettes cétogènes (kétó) ou paléo.</p> <p>RECETTE Crème glacée légère au chocolat <i>page 20</i></p>	<p>Conçu pour les bases de pouding au lait pour les crèmes glacées de style italien. Choisissez l'option GELATO lorsque cela est indiqué pour créer de délicieux desserts décadents.</p> <p>RECETTE Gelato aux gousses de vanille <i>page 76</i></p>	<p>Conçu pour incorporer des morceaux de bonbons, de biscuits, de noix, de céréales ou de fruits surgelés pour personnaliser votre pâtisserie.</p> <p>RECETTE Inspiration savoureuse et ingrédients à incorporer <i>pages 10 à 13</i></p>
 SORBET	 SMOOTHIE BOWL BOL DE BOISSON FRAPPÉE	 MILKSHAKE LAIT FRAPPÉ	 RE-SPIN FAIRE TOURNER
<p>Conçu pour transformer les recettes à base de fruits à forte teneur en eau et en sucre en délices crémeux.</p> <p>RECETTE Sorbet aux fruits à un ingrédient <i>page 18</i></p>	<p>Conçu pour les recettes à base de fruits ou de légumes congelés avec des produits laitiers, des substituts de produits laitiers ou des jus.</p> <p>RECETTE Bol à smoothie à la noix de coco et à la mangue <i>page 64</i></p>	<p>Conçu pour préparer rapidement de riches laits frappés. Il vous suffit de mélanger votre crème glacée préférée (achetée en magasin ou maison), du lait et vos ingrédients à incorporer, puis de sélectionner l'option MILKSHAKE (lait frappé).</p> <p>RECETTE Lait frappé riche au chocolat <i>page 14</i></p> <p>Faites-en aujourd'hui! Aucune congélation requise.</p>	<p>Conçu pour garantir une texture lisse après l'exécution de l'un des programmes prédéfinis. L'option RE-SPIN (faire tourner) est souvent nécessaire lorsque la préparation de base est très froide et que la texture est friable plutôt que crémeuse. Toutefois, NE PAS utiliser cette fonction lorsque vous ajoutez des ingrédients à incorporer.</p>



Substituts d'ingrédients généraux

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



Substituts de produits laitiers

Lait → Lait d'avoine **non sucré**

Crème épaisse → Crème de noix de coco **non sucrée**

Fromage à la crème → Fromage à la crème végétalien

REMARQUE : Veillez à utiliser des succédanés non sucrés et à fouetter la crème de noix de coco seule comme première étape.



Succédané de sucre

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

Sirop de maïs léger → Sirop d'agave

REMARQUE : Si vous utilisez des succédanés de sucre, utilisez le programme **LITE ICE CREAM (crème glacée légère)** pour traiter les ingrédients.

Plus de contenants, plus de délices CREAMi.

Recevez un coupon pour des contenants CREAMi supplémentaires lorsque

vous enregistrez votre achat d'un produit CREAMi de Ninja. Pour enregistrer votre produit et demander votre récompense, scannez le code ci-dessous ou rendez-vous sur qr.ninjakitchen.com/creami-ca



Enregistrez le produit.
Recevez le coupon.



Crème glacée à la vanille avec brisures de chocolat

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | PORTIONS : 4 PORTIONS | À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe (18 g) de fromage à la crème, ramolli
70 g de sucre granulé
1 c. à thé d'extrait de vanille
180 ml de crème épaisse
240 ml de lait entier
40 g de mini-brisures de chocolat, à incorporer

POUR UNE VERSION PLUS LÉGÈRE Utilisez 1/2 cuillère à thé de stévia et 2 1/2 cuillères à soupe de sirop d'agave à la place du sucre granulé. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet ou spatule en caoutchouc

POUR UNE CRÈME GLACÉE SANS PRODUITS LAITIERS

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

PRÉPARATION



SCANNEZ ET REGARDEZ
SON FONCTIONNEMENT
[qr.ninjakitchen.com/
creami-ca](https://qr.ninjakitchen.com/creami-ca).



Dans un grand bol qui va au micro-ondes, passer le fromage à la crème au micro-ondes pendant 10 secondes. Ajouter le sucre et l'extrait de vanille, puis, à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en caoutchouc, mélanger jusqu'à ce que le mélange ressemble à du glaçage, environ 60 secondes.



Ajouter progressivement la crème épaisse et le lait, tout en mélangeant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et la dissolution du sucre.



Verser la préparation dans un contenant CREAMi™ vide. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.



Retirez le contenant du congélateur et retirez le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.

CONSEIL

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



Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).



À l'aide d'une cuillère, faire un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant.

Ajouter les brisures de chocolat dans le trou du contenant et mélanger à nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).



Une fois la préparation terminée, retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

NINJA
TEST
KITCHEN

FAVORI



Ingrédients à incorporer 101

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



Les ingrédients à incorporer durs resteront intacts.

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



Les ingrédients à incorporer mous seront broyés.

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

Préparer de la crème glacée ou du gelato avec des extraits et des ingrédients à incorporer



1. Préparer une base

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



2. Congeler

Couvrez avec le couvercle et congelez pendant 24 heures.

Remplacez l'extrait, si vous le souhaitez

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



ICE CREAM
CRÈME GLACÉE



GELATO



LITE ICE CREAM
CRÈME
GLACÉE LÉGÈRE



+ MIX-IN
AJOUTER AU MÉLANGE

3. Transformer

Sélectionnez le programme qui correspond à votre base :

ICE CREAM (crème glacée)

GELATO

REAM (CRÈME GLACÉE LÉGÈRE)

4. Ajouter des ingrédients à incorporer

À l'aide d'une cuillère, faites un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Ajoutez vos ingrédients à incorporer dans ce trou.

5. Transformer

Sélectionnez le programme MIX-IN (ajouter au mélange).

Vous ne voulez pas attendre? Versez quelques boules de crème glacée achetée en magasin dans le contenant CREAMi™ et passez directement à l'étape 4.



POUR LES CRÈMES GLACÉES ET LES GELATOS UNIQUEMENT

Nous ne recommandons pas les fruits frais, les sauces et les pâtes à tartiner comme ingrédients à incorporer.

Votre préparation sera trop liquide si vous ajoutez des fruits frais, du fudge ou des sauces au caramel. La pâte à tartiner au chocolat et aux noix et les beurres de noix ne se mélangent pas bien non plus. Nous vous recommandons d'utiliser des garnitures de fruits congelés ou de chocolat/caramel dur.

Inspirations de crème glacée



Pâte à biscuits et brisures de chocolat

Base : Vanille
Extrait : Vanille, selon la recette
Ingrédients à incorporer : 45 g de morceaux de pâte à biscuits surgelés, 1 c. à soupe de mini-brisures de chocolat



Rocky Road

Base : Chocolat
Extrait : S/O
Ingrédients à incorporer : 2 c. à soupe d'amandes (hachées), 2 c. à soupe de mini-brisures de chocolat, 1 c. à soupe de nappage à la guimauve



Biscuits et crème

Base : Vanille
Extrait : Vanille, selon la recette
Ingrédients à incorporer : 3 biscuits-sandwichs au chocolat (cassés)



Menthe et brisures de chocolat

Base : Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)
Extrait : 1 c. à thé d'extrait de menthe (colorant alimentaire vert, facultatif)
Ingrédients à incorporer : 45 g de mini-brisures de chocolat



Noix et érable

Base : Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)
Extrait : 1 c. à thé d'extrait d'érable
Ingrédients à incorporer : 25 g de noix de Grenoble (hachées)



Très chocolat

Base : Chocolat
Extrait : S/O
Ingrédients à incorporer : 2 c. à soupe de mini-brisures de chocolat, 2 c. à soupe de morceaux de brownie

Pistache

Base : Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)
Extrait : 1 c. à thé d'extrait d'amande (colorant alimentaire vert, facultatif)
Ingrédients à incorporer : 45 g de pistaches (sans coquilles, hachées)

Mélange à grignoter sucré-salé

Base : Vanille
Extrait : Vanille, selon la recette
Ingrédients à incorporer : 1 c. à soupe de mini-bretzels, 1 c. à soupe de croustilles (cassées), 1 c. à soupe de bonbons au chocolat (brisés)

Cornet-sundae

Base : 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 sucre

Flotteur à la racinette

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

Canne de bonbon

Base : Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)
Extrait : 1 c. à thé d'extrait de menthe poivrée (colorant alimentaire rouge, facultatif)
Ingrédients à incorporer : 45 g de cannes de bonbon en morceaux

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

Base : 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 sirop de nappage au chocolat

Brisures de framboise

Base : Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)
Extrait : 1 c. à thé d'extrait de framboise
Ingrédients à incorporer : 45 g de mini-brisures de chocolat

Rhum-raisin

Base : Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)
Extrait : 1 c. à thé d'extrait de rhum
Ingrédients à incorporer : 45 g de raisins secs (trempés dans de l'eau chaude)

Grappes de noix et de chocolat au caramel

Base : Vanille
Extrait : Vanille, selon la recette
Ingrédients à incorporer : 45 g de bonbons au caramel enrobés de chocolat (cassés), 2 c. à soupe de noix de cajou (hachées)

Crousti-choco toffee

Base : Chocolat
Extrait : S/O
Ingrédients à incorporer : 45 g de barres de chocolat et toffee (cassées)

S'mores

Base : Chocolat
Extrait : S/O
Ingrédients à incorporer : 3 c. à soupe de biscuits graham en morceaux, 1 c. à soupe de nappage à la guimauve

Coupelle chocolat et beurre d'arachide

Base : Chocolat
Extrait : S/O
Ingrédients à incorporer : 45 g de mini-coupes au beurre d'arachides (cassées)

BONHEUR DU JOUR

Lait frappé riche au chocolat

PRÉP.: 2 MINUTES | PORTIONS: 1 À 2 PORTIONS

INGRÉDIENTS

300 g de crème glacée au chocolat

125 ml de lait entier

POUR UNE CRÈME GLACÉE SANS PRODUITS LAITIERS Utilisez de la crème glacée végétalienne à la place de la crème glacée et du lait d'avoine ou de la crème à café végétalienne à la place du lait entier.

PRÉPARATION



Placer tous les ingrédients dans un contenant vide CREAMi™ dans l'ordre indiqué.



Veillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.



Sélectionner MILKSHAKE (lait frappé).



Une fois la préparation terminée, retirer le lait frappé du contenant et servir immédiatement.

CONSEIL

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

CONSEIL

Si vous souhaitez que votre lait frappé soit plus liquide, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de lait et sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner). Mélangez jusqu'à obtention de la texture souhaitée.



Pour plus de saveurs

La saveur de chocolat ne vous suffit pas?

Faisons bouger les choses. Utilisez une cuillère pour créer un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Versez le lait et les ingrédients à incorporer dans le trou. Sélectionner MILKSHAKE (lait frappé) pour poursuivre la préparation.



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



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

Pour plus d'inspiration de personnalisation, voir p. 16

Sublimez votre lait frappé

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



1.

Ajoutez la glace au contenant

(Vous pouvez utiliser de la crème glacée à base de produits laitiers, sans produits laitiers et allégée)

300 g



3.

Ajoutez le lait

(Utilisez du lait entier, du lait écrémé, du lait végétal ou de la crème à café)

125 ml



2.

Ajoutez des ingrédients à incorporer

À l'aide d'une cuillère, faites un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Ajoutez vos ingrédients à incorporer dans ce trou.



MILKSHAKE
LAIT FRAPPÉ

4.

Transformez

Sélectionnez le programme MILKSHAKE (lait frappé)

Inspirations pour laits frappés



Fraise guimauve

Saveur de la crème glacée :
Fraise

Ingrédients à incorporer :
20 g de garniture de guimauve



Gâteau au fromage aux biscuits et à la crème

Saveur de la crème glacée :
Biscuits et crème

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



Chocolat noisette

Saveur de la crème glacée :
Chocolat

Ingrédients à incorporer :
70 g de pâte à tartiner au chocolat et noisettes

Caramel salé et bretzel

Saveur de la crème glacée : Vanille

Ingrédients à incorporer :
40 g de bretzels (cassés), 2 c. à soupe de caramel

Petits fruits en folie

Saveur de la crème glacée : Vanille

Ingrédients à incorporer :
70 g de petits fruits mélangés

Brownie au beurre d'arachides

Saveur de la crème glacée : Chocolat

Ingrédients à incorporer :
2 c. à soupe de beurre d'arachide, 45 g de brownie en morceaux

Confetti sans produits laitiers

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

Lait : Lait d'amande à la vanille
Ingrédients à incorporer : 3 biscuits au sucre végétaliens (cassés), 2 c. à soupe de confettis alimentaires

Biscuits au beurre d'arachides sans produits laitiers

Saveur de la crème glacée :
Avoine à la vanille végétalienne

Lait : Lait d'avoine
Ingrédients à incorporer :
60 g de beurre d'arachide, 3 biscuits aux brisures de chocolat végétaliens (cassés)

Tahini et café au chocolat sans produits laitiers

Saveur de la crème glacée :
Café végétalienne

Lait : Lait d'avoine au chocolat
Ingrédients à incorporer :
65 g de tahini, 1 c. à soupe de fudge au chocolat végétalien

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

NINJA TEST KITCHEN

FAVORI



Sorbet aux fruits à un ingrédient

PRÉP. : 1 MINUTE | CONGÉLATION : 24 HEURES | PORTIONS : 4 PORTIONS | À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENT

1 conserve (220 g à 560 g) de fruits au choix (morceaux d'ananas, morceaux de mangue, quartiers de pêche)



Ananas



Pêches



Mélange de fruits



Mangues



Coupelles de fruits

CONSEIL

Utilisez des fruits dans du jus, du sirop léger ou du sirop épais pour ajuster le goût sucré de votre sorbet. L'utilisation de fruits en conserve sans sucre ajouté (fruits dans l'eau) peut endommager l'appareil.



Vous pouvez aussi utiliser des fruits frais.
Voir la recette de sorbet aux fruits frais à la page 40.

PRÉPARATION



Remplir un contenant, vide CREAMi™ jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) avec des morceaux de fruits. Ensuite, couvrir les fruits avec du liquide de la conserve jusqu'au repère de MAX FILL (remplissage maximum). Pour préparer une plus petite portion, utiliser une plus petite conserve et remplir au-dessous du repère de MAX FILL (remplissage maximum). Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.



Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.



Sélectionner SORBET.



Une fois la préparation terminée, retirer le sorbet et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation.

Crème glacée légère au chocolat

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | PORTIONS : 4 PORTIONS | À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

- 180 ml de crème de noix de coco **non sucrée**
- 3 c. à soupe d'édulcorant aux fruits des moines avec érythritol
- 2 c. à soupe de poudre de cacao non sucré
- 1 c. à soupe de sirop d'agave
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 240 ml de lait d'avoine au chocolat

USTENSILES NÉCESSAIRES

-  Grand bol
-  Fouet

PRÉPARATION



Dans un grand bol, fouetter la crème de noix de coco non sucrée jusqu'à ce qu'elle soit lisse.



Ajouter l'édulcorant aux fruits des moines, la poudre de cacao non sucré, le sirop d'agave et l'extrait de vanille et fouetter jusqu'à dissolution de l'édulcorant aux fruits des moines. Ajouter le lait d'avoine au chocolat et fouetter pour le mélanger.



Verser la préparation dans un contenant CREAMi™ vide. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.



Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.

NINJA
TEST
KITCHEN
FAVORI



Jusqu'à 40 %
de calories
de moins que
notre crème
glacée au
chocolat



Sélectionner LITE ICE CREAM (crème glacée légère).



Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



Crème glacée

RECETTE FACILE

Crème glacée à la fraise

PRÉP. : 15 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

225 g de fraises fraîches mûres, équeutées, coupées en quartiers

50 g de sucre granulé

1 c. à thé de sirop de maïs léger

1 c. à thé de jus de citron

240 ml de crème épaisse

POUR UNE CRÈME GLACÉE SANS PRODUITS LAITIERS

Utilisez de la crème de noix de coco **non sucrée** à la place de la crème épaisse. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

POUR UNE CRÈME GLACÉE ALLÉGÉE Utilisez 55 g de **mélange de stévia et de sucre de canne** à la place du sucre granulé et 1 c. à thé de sirop d'agave à la place du sirop de maïs léger. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Spatule en caoutchouc

CONSEIL

Préparez de la crème glacée à la framboise noire en remplaçant les fraises par 120 g de framboises fraîches et 120 g de mûres fraîches.

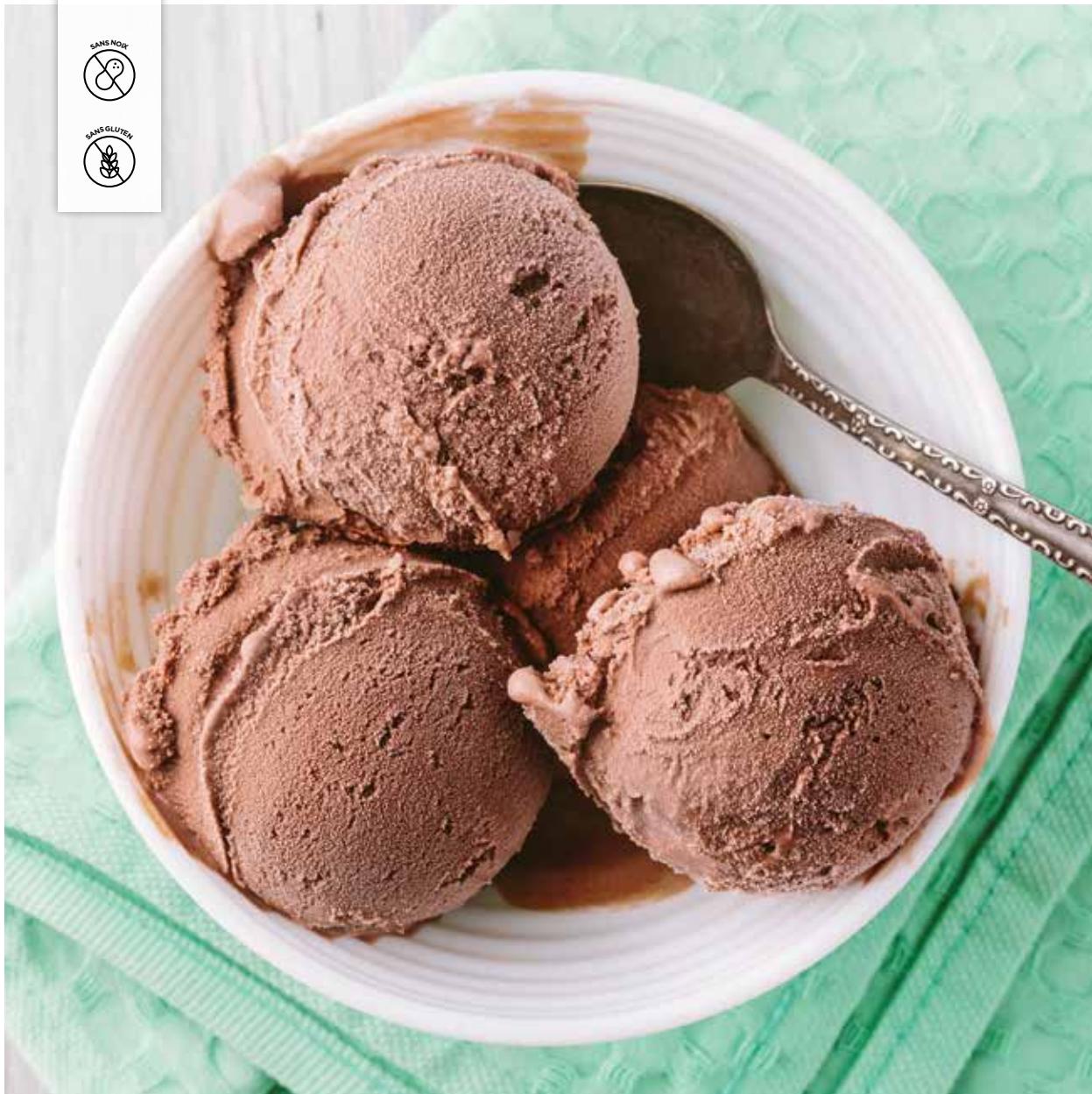
CONSEIL

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

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, ajouter les fraises, le sucre, le sirop de maïs et le jus de citron. À l'aide d'une fourchette, écraser les fraises. Laisser reposer le mélange pendant 10 minutes en remuant plusieurs fois.
2. Ajouter la crème épaisse et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
3. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
4. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
5. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
6. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



Crème glacée au chocolat



Crème glacée

RECETTE FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe (18 g) de fromage à la crème, ramolli

2 c. à soupe de poudre de cacao

70 g de sucre granulé

1 c. à thé d'extrait de vanille

180 ml de crème épaisse

240 ml de lait entier

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

POUR UNE VERSION PLUS LÉGÈRE Utilisez 1/2 cuillère à thé de stévia et 2 1/2 cuillères à soupe de sirop d'agave à la place du sucre granulé. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet ou spatule en caoutchouc

CONSEIL

Pour une crème glacée au chocolat encore plus délicieuse, incorporez des morceaux de pâte à biscuits et des mini-brisures de chocolat.

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol qui va au micro-ondes, passer le fromage à la crème au micro-ondes pendant 10 secondes. Ajouter la poudre de cacao, le sucre et l'extrait de vanille, puis, à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en caoutchouc, mélanger jusqu'à ce que le mélange ressemble à du glaçage, environ 60 secondes.
2. Ajouter progressivement la crème épaisse et le lait, tout en mélangeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène et dissolution du sucre.
3. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
4. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
5. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
6. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

Crème glacée Brioche à la cannelle



Crème
glacée

RECETTE
FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe (18 g) de fromage à la crème, ramolli

70 g de sucre brun clair

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 c. à thé de cannelle en poudre

180 ml de crème épaisse

240 ml de lait entier

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

POUR UNE VERSION PLUS LÉGÈRE Utilisez 1/2 cuillère à thé de stévia et 2 1/2 cuillères à soupe de sirop d'agave à la place du sucre brun. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet ou spatule en caoutchouc

CONSEIL

Ajustez la quantité de cannelle en fonction de vos goûts. Nous vous suggérons de commencer par 1 c. à thé.

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol qui va au micro-ondes, passer le fromage à la crème au micro-ondes pendant 10 secondes. Ajouter le sucre, l'extrait de vanille et la cannelle en poudre, puis, à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en caoutchouc, mélanger jusqu'à ce que le mélange ressemble à du glaçage, environ 1 minute.
2. Ajouter progressivement la crème épaisse et le lait jusqu'à obtention d'une préparation homogène et dissolution du sucre.
3. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
4. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
5. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
6. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

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



Crème
glacée

RECETTE
FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 conserve (400 ml) de lait de coco **non sucré** ordinaire

100 g de sucre granulé

1 c. à thé d'extrait de vanille

POUR UNE CRÈME GLACÉE PLUS LÉGÈRE Utilisez 55 g de **mélange de stévia et de sucre de canne** à la place du sucre granulé. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

USTENSILES NÉCESSAIRES



Bol moyen

Fouet

CONSEIL

Créez de nouvelles saveurs en ajoutant 2 cuillères à soupe de poudre de cacao pour une crème glacée à la noix de coco et au chocolat, 2 cuillères à soupe de café instantané pour une crème glacée à la noix de coco et au café, ou en remplaçant l'extrait de vanille par de l'extrait de citron pour une crème glacée à la noix de coco et au citron.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le lait de coco non sucré ordinaire par 420 ml de lait d'avoine entier.

PRÉPARATION

1. Dans un bol moyen, fouetter le lait de coco jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter ensuite les ingrédients restants et fouetter jusqu'à ce que le sucre soit bien mélangé et dissous.
2. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
5. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer la crème glacée du contenant. et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



Crème glacée au café sans produits laitiers



Crème glacée

RECETTE FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

180 ml de crème de noix de coco **non sucrée**

100 g de sucre granulé

1 1/2 c. à thé de café instantané

240 ml de lait de riz

1 c. à thé d'extrait de vanille

POUR UNE CRÈME GLACÉE PLUS LÉGÈRE Utilisez 55 g d'édulcorant à base de fruits des moines avec érythritol et 1/2 c. à thé de stévia à la place du sucre granulé. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

CONSEIL

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

CONSEIL

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

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouetter la crème de noix de coco non sucrée jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Ajouter les ingrédients restants dans le bol et fouetter jusqu'à ce que le sucre soit bien mélangé et dissous.
2. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
5. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer la crème glacée du contenant. et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

Crème glacée dulce de leche



Crème
glacée

RECETTE
FACILE

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 ³/₄ tasse (440 ml) de lait entier

¹/₄ tasse (65 ml) de dulce de leche en conserve

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

¹/₂ c. à thé (2,5 ml) de sel casher

USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

CONSEIL

Conservez les restes de dulce de leche pour garnir votre pâtisserie!

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouetter tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
2. Verser la préparation dans une pinte vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
5. Une fois le traitement terminé, retirer la crème glacée de la pinte, garnir du reste de dulce de leche et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

Sorbet crémeux alcoolisé



Crème
glacée

RECETTE
FACILE

PRÉPARATION : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

¹/₂ tasse (125 ml) de jus d'orange

¹/₄ tasse (85 ml) de sucre granulé

¹/₂ tasse (125 ml) de lait entier

³/₄ tasse (190 ml) de crème épaisse

2 c. à soupe (30 ml) de vodka à la vanille

USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à dissolution du sucre.
2. Verser la préparation dans une pinte vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
5. Une fois la préparation terminée, retirer le sorbet de la pinte et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



Crème glacée à la pêche sans produits laitiers



Crème glacée

RECETTE FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

- 1 bocal (environ 670 g) de pêches en quartiers, égouttées
- 80 ml de crème à café à base de lait d'amandes non sucré
- 2 c. à soupe de sirop d'agave
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

ESSAYEZ LA VERSION AVEC PRODUITS LAITIERS Utilisez une crème à café à la vanille classique à la place de la crème au lait d'amandes.

USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

PRÉPARATION

1. Remplir un contenant vide CREAMi™ jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) avec des quartiers de pêche.
2. Dans un grand bol, fouetter les ingrédients restants jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Recouvrir les pêches avec le mélange jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) et remuer pour mélanger. Si nécessaire, ajouter de la crème à café pour atteindre le repère MAX FILL. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
5. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

Crème glacée aux céréales aux fruits



Crème glacée

RECETTE FACILE

PRÉP. : 20 À 35 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

300 ml de lait entier

60 g de céréales aux fruits, en plusieurs portions

1 c. à soupe (18 g) de fromage à la crème, ramolli

70 g de sucre granulé

1 c. à thé d'extrait de vanille

180 ml de crème épaisse

POUR UNE VERSION PLUS LÉGÈRE Utilisez 1/2 cuillère à thé de stévia et 2 1/2 cuillères à soupe de sirop d'agave à la place du sucre granulé. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

PRÉPARATION

1. Verser le lait et 40 g de céréales aux fruits dans un grand bol. Laisser reposer le mélange pendant 15 à 30 minutes, en remuant régulièrement pour que la saveur fruitée se diffuse dans le lait.
2. Placer le fromage à la crème dans un deuxième grand bol qui va micro-ondes et passer au micro-ondes pendant 10 secondes. Ajouter le sucre et l'extrait de vanille, puis, à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en caoutchouc, mélanger jusqu'à ce que le mélange ressemble à du glaçage, environ 60 secondes.
3. Au bout de 15 à 30 minutes, verser le lait et les céréales à travers un tamis fin dans le bol contenant le mélange de sucre. Appuyer sur les céréales avec une cuillère pour libérer plus de lait, puis jeter les céréales. Ajouter la crème épaisse et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

USTENSILES NÉCESSAIRES



2 grands bols

Fouet

Tamis fin

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

4. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
5. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
6. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
7. À l'aide d'une cuillère, faire un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Ajouter les 20 g de céréales aux fruits restantes dans le trou et mélanger à nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).
8. Une fois la préparation terminée, retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

Crème glacée aux brisures de chocolat et à la cerise



Crème glacée

RECETTE FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

560 g (environ) de cerises rouges sûres en conserve dans l'eau, pesées puis égouttées

120 ml de crème de café à la vanille française sucrée

2 c. à soupe de sirop d'agave

1 c. à thé d'extrait d'amande

45 g de mini-brisures de chocolat noir, à incorporer

POUR UNE CRÈME GLACÉE SANS PRODUITS LAITIERS Utilisez de la crème à la vanille végétalienne à la place de la crème à café classique.

USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

PRÉPARATION

1. Remplir un contenant vide CREAMi™ jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) avec des cerises.
2. Dans un grand bol, fouetter les ingrédients restants jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Recouvrir les cerises avec le mélange jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) et remuer pour mélanger. Si nécessaire, ajouter de la crème à café pour atteindre le repère MAX FILL. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
5. À l'aide d'une cuillère, faire un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Ajouter les brisures de chocolat noir dans le trou et mélanger à nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).
6. Une fois la préparation terminée, retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.



Crème glacée au limoncello



Crème glacée

RECETTE FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe de sucre granulé

70 g de crème de citron achetée en magasin

2 c. à soupe de limoncello

240 ml de crème épaisse

180 ml de lait entier

Zeste d'un citron

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

USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger au fouet le sucre, la crème de citron et le limoncello jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés et que le sucre soit dissous. Ajouter la crème épaisse, le lait et le zeste de citron et fouetter jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
2. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMI™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
5. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation.

Crème glacée au caramel sans produits laitiers



Crème glacée

RECETTE FACILE

PRÉPARATION : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 1/4 tasse (environ 9 oz/250 g) de caramel végétalien, haché, divisé

3 c. à soupe (45 ml) d'eau

3/4 tasse (190 ml) de lait de noix de coco évaporé

3/4 tasse (190 ml) de crème végétalienne non sucrée

USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol allant au micro-ondes, ajouter 1 tasse (environ 7 oz/200 g) de morceaux de caramel et l'eau. Faire chauffer au micro-ondes pendant 3 minutes, puis bien mélanger avec un fouet.
2. Ajouter le lait de coco évaporé et la crème végétalienne, et bien mélanger.
3. Verser la préparation dans une pinte vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
4. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
5. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
6. Avec une cuillère, faire un trou de 7,5 cm (1,5 po) de diamètre, jusqu'au fond de la pinte. Ajouter les morceaux de caramel restants dans le trou et mélanger de nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).
7. Une fois la préparation terminée, retirer la crème glacée de la pinte et servir immédiatement.

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



Crème glacée légère

RECETTE FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

180 ml de crème de noix de coco **non sucrée**

55 g d'édulcorant aux fruits des moines avec érythritol

2 c. à soupe de sirop d'agave

5 à 6 gouttes de colorant alimentaire vert

1/2 c. à thé d'extrait de menthe

240 ml de lait d'amandes **non sucré**

3 biscuits-sandwiches au chocolat, coupés en quartiers, à incorporer

USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouetter la crème de noix de coco non sucrée jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Ajouter l'édulcorant aux fruits des moines, le sirop d'agave, le colorant alimentaire et l'extrait de menthe et fouetter jusqu'à dissolution de l'édulcorant aux fruits des moines et obtention d'un mélange homogène. Ajouter le lait d'avoine et fouetter pour mélanger.
2. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner LITE ICE CREAM (crème glacée légère).
5. À l'aide d'une cuillère, faire un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Ajouter les morceaux de biscuits dans le trou et mélanger à nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).
6. Une fois la préparation terminée, retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.



Jusqu'à 50 % de calories de moins que notre crème glacée à la vanille avec brisures de chocolat



Crème glacée légère

RECETTE FACILE

Crème glacée légère à la vanille avec brisures de chocolat

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

420 ml de crème à café sans matières grasses

55 g **de mélange de stévia et de sucre de canne**

1 c. à thé d'extrait de vanille

45 g de mini-brisures de chocolat non sucré, à incorporer

POUR UNE CRÈME GLACÉE SANS PRODUITS LAITIERS Utilisez du lait d'avoine **non sucré** pour remplacer la crème à café sans matières grasses et des mini-brisures de chocolat végétalien à la place des brisures de chocolat non sucré.

USTENSILES NÉCESSAIRES



Bol moyen

Fouet

CONSEIL

Le d'édulcorant aux fruits des moines avec érythritol peut remplacer le mélange de sucre de canne et de stévia.

PRÉPARATION

1. Dans un bol moyen, fouetter tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange homogène et dissolution du mélange de sucre de canne et de stévia. Laisser reposer le mélange pendant 5 minutes, jusqu'à ce que la mousse disparaisse. Si le sucre n'est toujours pas dissous, fouetter à nouveau.
2. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner LITE ICE CREAM (crème glacée légère).
5. À l'aide d'une cuillère, faire un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Ajouter les brisures de chocolat dans le trou et mélanger à nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).
6. Une fois la préparation terminée, retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.



Crème glacée légère à la framboise bleue



Crème glacée légère

RECETTE FACILE

PRÉPARATION : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe (30 ml) d'édulcorant aux fruits des moines avec érythritol

2 c. à soupe (30 ml) de nectar d'agave

$\frac{3}{4}$ tasse (190 ml) de crème épaisse

1 tasse (250 ml) de lait entier

$\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille

$\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de framboise

$\frac{1}{4}$ c. à thé (1,25 ml) d'extrait de citron

5 à 6 gouttes de colorant alimentaire bleu

POUR UNE CRÈME GLACÉE SANS PRODUITS LAITIERS

Utiliser de la crème de noix de coco **non sucrée** à la place de la crème épaisse et du lait d'avoine **non sucré** à la place du lait entier. Fouetter la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajouter le reste des ingrédients.

USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouetter tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit homogène et que l'édulcorant soit dissous.
2. Verser la préparation dans une pinte vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner LITE ICE CREAM (crème glacée légère).
5. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer la crème glacée de la pinte et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



Crème glacée
légère

RECETTE
FACILE

Crème glacée légère aux graines de Chia et aux bleuets

PRÉPARATION : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

- 1 tasse (250 ml) de bleuets frais ou surgelés
- 1/2 tasse (125 ml) de yogourt grec à la vanille
- 1/4 tasse (65 ml) de lait entier
- 2 c. à soupe (30 ml) de miel
- 2 c. à soupe (30 ml) de graines de chia

USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

CONSEIL

Si des graines de chia adhèrent aux côtés de la pinte après le traitement, remuer la crème glacée et sélectionner RE-SPIN (mélanger à nouveau).

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouetter tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce qu'ils soient combinés.
2. Verser la préparation dans une pinte vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner LITE ICE CREAM (crème glacée légère).
5. Une fois la préparation terminée, retirer la crème glacée de la pinte et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



Crème glacée
légère

RECETTE
FACILE

Crème glacée légère au pain grillé à la cannelle

PRÉPARATION : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 tasse (250 ml) de yogourt grec à la vanille

1 tasse (250 ml) de lait entier

2 c. à soupe (30 ml) + 1 c. à thé (5 ml)
de sucre granulé, divisé

2 tranches de pain blanc

2 c. à thé (10 ml) de beurre non salé

1/2 c. à thé (2,5 ml) de cannelle

POUR UN BOL SANS PRODUITS LAITIERS

Remplacer le yogourt par du yogourt grec à la vanille végétalien et le lait entier par du lait d'avoine **non sucré**.

USTENSILES NÉCESSAIRES



Bol moyen

Fouet

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger au fouet le yogourt, le lait et 2 cuillères à soupe de sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés et que le sucre soit dissous.
2. Verser la préparation dans une pinte vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Avant de faire la crème glacée, préparer le pain grillé à la cannelle. Faire griller le pain, puis le tartiner uniformément de beurre, d'une cuillère à thé de sucre et de cannelle. Couper le pain grillé en petits morceaux et le mettre de côté.
4. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
5. Sélectionner LITE ICE CREAM (crème glacée légère).
6. Une fois la préparation terminée, retirer la crème glacée de la pinte, la garnir de morceaux de pain grillé à la cannelle et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



Crème glacée légère à la tarte aux pommes



PRÉPARATION : 5 À 10 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 12 À 13 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

Aérosol de cuisson antiadhésif

2 tasses (500 ml) de pommes au choix, finement hachées, non pelées (1-2 pomme)

3 c. à soupe (45 ml) d'eau

3 c. à soupe (45 ml) de cassonade

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

1/2 c. à thé (2,5 ml) de cannelle

1/2 tasse (125 ml) de crème épaisse

1/2 tasse (125 ml) de cidre de pomme

USTENSILES NÉCESSAIRES



Casserole moyenne

Grand bol

CONSEIL

Garnir de pommes sautées supplémentaires et de crème fouettée pour obtenir un dessert digne d'une fête.

PRÉPARATION

1. Vaporiser une casserole moyenne d'enduit de cuisson antiadhésif, puis chauffer la casserole à feu moyen vif. Ajouter les pommes et 3 c. à soupe (45 ml) d'eau, et faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que l'eau s'évapore, pendant environ 10 minutes.
2. Ajouter la cassonade, la vanille et la cannelle dans la casserole, mélanger et cuire de 2 à 3 minutes.
3. Transférer les pommes cuites dans un grand bol. Ajouter la crème épaisse et le cidre de pomme dans le bol et mélanger.
4. Verser la préparation dans une pinte vide CREAMi™. Placer la pinte dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
5. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
6. Sélectionner LITE ICE CREAM (crème glacée légère).
7. Une fois la préparation terminée, retirer la crème glacée de la pinte et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédient à incorporer.

Sorbet aux fruits frais

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | PORTIONS : 4 PORTIONS | À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

4 bananes mûres (env.), épluchées, coupées en tranches de 1 cm (620 g de bananes)
OU
 630 g d'ananas mûr, coupé en morceaux de 1 cm
OU
 5 oranges (env.), épluchées, coupées en morceaux de 1 cm (475 g d'orange)
 L'utilisation d'autres fruits, à l'exception de la banane, de l'ananas et de l'orange, pour cette recette peut endommager l'appareil.



Osez les mélanges

Combinez des fruits pour encore plus de saveurs. Lors de la préparation, mélangez les fruits coupés avant de les ajouter au contenant pour une saveur homogène.

PRÉPARATION



Couper les bananes ou les autres fruits en morceaux de 1 cm. Il est important de couper les fruits en morceaux de 1 cm ou moins.



Ajouter la banane dans un contenant CREAMi™ vide jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum).



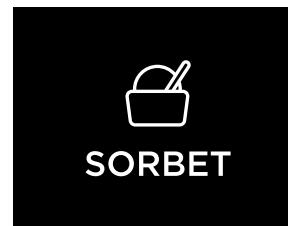
Avec l'arrière d'un ustensile de cuisine lourd (comme une louche ou un presse-purée), presser fermement les bananes en-dessous du repère MAX FILL (remplissage maximum), en les compactant pour en faire un mélange homogène pour créer de l'espace pour plus de bananes.



Continuer à ajouter d'autres morceaux de banane et appuyer avec un ustensile de cuisine lourd jusqu'à ce que tous les morceaux de banane soient pressés dans le contenant juste en-dessous du repère MAX FILL (remplissage maximum). Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.



Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.



Sélectionner SORBET.



Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer le sorbet du contenant et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



CONSEIL Pour des résultats optimaux, assurez-vous que vos fruits sont mûrs. Cela permettra de libérer les jus naturels du fruit pour un délice plus sucré et l'appareil transformera correctement le sorbet.

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

Sorbet au citron

PRÉP. : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

100 g de sucre granulé

1 c. à soupe de sirop de maïs léger

240 ml d'eau chaude

120 ml de jus de citron

POUR UN SORBET ALLÉGÉ Utilisez 55 g d'édulcorant aux fruits des moines avec érythritol à la place du sucre granulé et 1 c. à soupe de sirop d'agave à la place du sirop de maïs léger. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet



Sorbet

RECETTE FACILE

Sorbet à la grenade et aux bleuets

PRÉP. : 2 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 conserve (400 g) de bleuets au sirop léger

120 ml de jus de grenade



Sorbet

RECETTE FACILE

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger le sucre, le sirop de maïs et l'eau chaude jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter le jus de citron et fouetter jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
2. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner SORBET.
5. Une fois la préparation terminée, retirer le sorbet et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation.

PRÉPARATION

1. Remplir un contenant vide CREAMi™ jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) avec des bleuets. Ensuite, couvrir les fruits avec le liquide de la conserve, puis ajouter le jus de grenade jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) et bien mélanger. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
2. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
3. Sélectionner SORBET.
4. Une fois la préparation terminée, retirer le sorbet du contenant et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



Sorbet au pamplemousse



Sorbet

RECETTE FACILE

PRÉPARATION : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 conserve (225-570 g/8-20 oz) de pamplemousse

CONSEIL

Pour un sorbet plus sucré, ajouter 1 c. à soupe (15 ml) d'agave ou de miel au moment de mettre le pamplemousse dans la pinte, puis remuer pour l'incorporer.

PRÉPARATION

1. Remplir une pinte vide CREAMi™ jusqu'au repère MAX FILL (ligne de remplissage maximal) avec des morceaux de pamplemousse. Ensuite, couvrir le pamplemousse avec le liquide de la conserve jusqu'au repère MAX FILL (ligne de remplissage maximal). Pour préparer une plus petite portion, utiliser une plus petite conserve et remplir au-dessous du repère de MAX FILL (remplissage maximum). Placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
2. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
3. Sélectionner SORBET.
4. Une fois la préparation terminée, retirer le sorbet de la pinte et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

Sorbet à la poire épicée

PRÉPARATION : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 conserve (425 g) de poires dans un sirop léger
1 c. à thé (5 ml) de mélange d'épices pour tarte à la citrouille



Sorbet

RECETTE
FACILE

PRÉPARATION

1. Remplir une pinte vide CREAMi™ jusqu'au repère MAX FILL (ligne de remplissage maximal) avec les poires. Ensuite, couvrir les fruits avec du liquide de la conserve jusqu'au repère de MAX FILL (remplissage maximum). Ajouter le mélange d'épices pour tarte à la citrouille et remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement combiné. Placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
2. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
3. Sélectionner SORBET.
4. Une fois la préparation terminée, retirer le sorbet de la pinte et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

Sorbet au mélange de baies fraîches

PRÉPARATION : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 tasse (250 ml) de bleuets frais
1 tasse (250 ml) de framboises fraîches
1 tasse (250 ml) de fraises fraîches, équeutées, en quartiers



Sorbet

RECETTE
FACILE

PRÉPARATION

1. Placer le mélange de fruits dans une pinte CREAMi™ vide jusqu'au repère MAX FILL (ligne de remplissage maximal).
2. Avec l'arrière d'un ustensile de cuisine lourd (comme une louche ou un presse-purée), presser fermement les fruits en dessous du repère MAX FILL (ligne de remplissage maximal), en les compactant pour en faire un mélange homogène pour créer de l'espace pour plus de baies.
3. Continuer à ajouter d'autres baies et appuyer avec un ustensile de cuisine lourd jusqu'à ce que toutes les baies soient pressées dans la pinte juste en dessous du repère MAX FILL (ligne de remplissage maximal). Placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
4. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
5. Sélectionner SORBET.
6. Une fois la préparation terminée, ajouter les garnitures à incorporer ou retirer le sorbet de la pinte et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

Sorbet aux raisins Concord



Sorbet

RECETTE FACILE

PRÉPARATION : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

3/4 tasse (190 ml) de concentré de jus de raisin congelé

1 1/2 tasse (375 ml) d'eau

1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron

USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouetter tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
2. Verser la préparation dans une pinte vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner SORBET.
5. Une fois la préparation terminée, retirer le sorbet de la pinte et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

Sorbet aux framboises et à la lime



Sorbet

RECETTE FACILE

PRÉPARATION : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

2 tasses (500 ml) de framboises fraîches

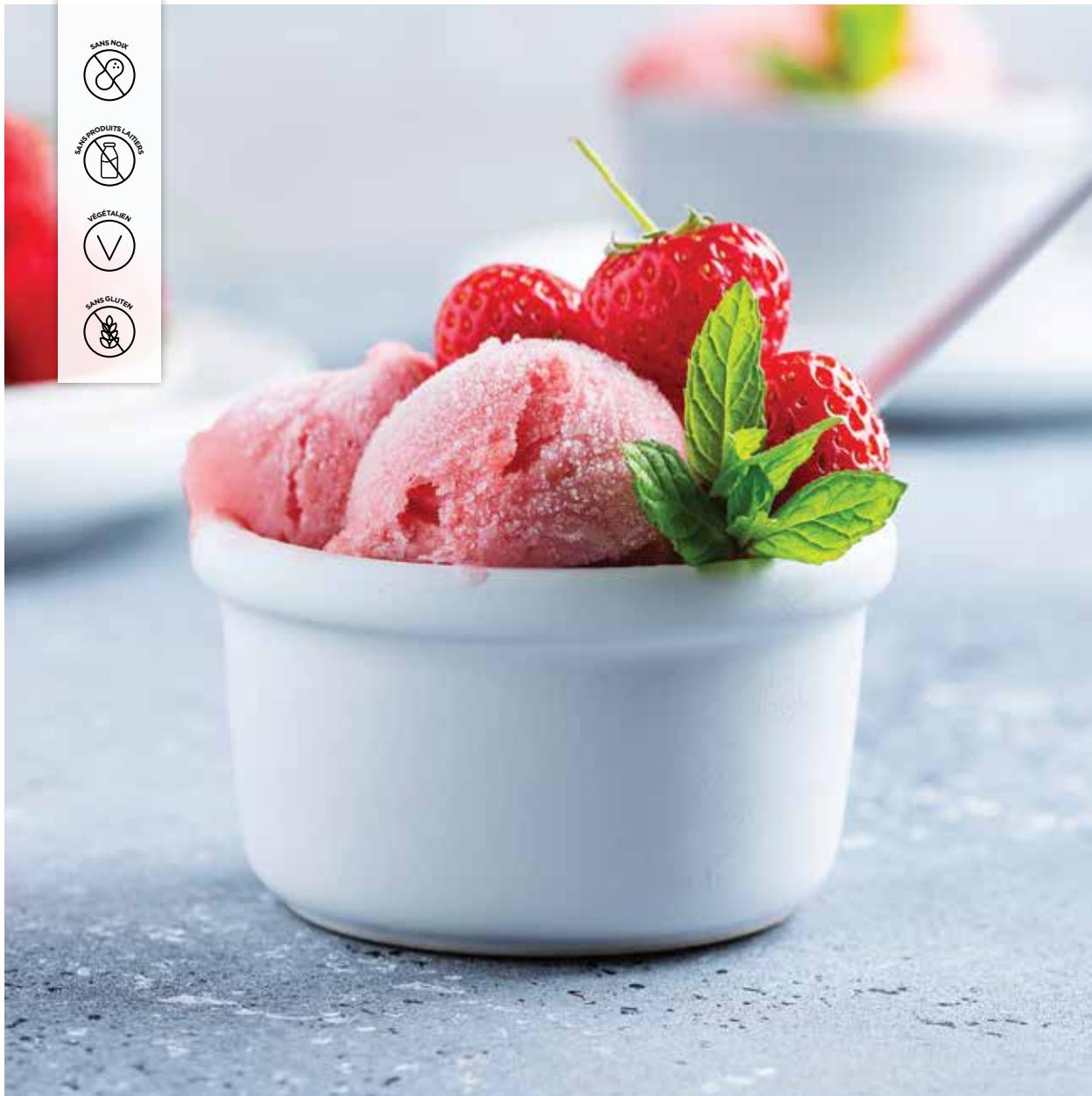
140 ml de sirop simple

6 c. à soupe (90 ml) de jus de lime

PRÉPARATION

1. Placer tous les ingrédients dans une pinte CREAMi™ vide et mélanger. Placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
2. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
3. Sélectionner SORBET.
4. Une fois la préparation terminée, retirer le sorbet de la pinte et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



Sorbet Frosé



Sorbet

RECETTE
FACILE

PRÉPARATION : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

85 ml de rosé au choix

1 tasse (250 ml) de fraises fraîches, équeutées, tranchées finement

2 c. à soupe (30 ml) de sirop de maïs léger

³/₄ tasse (190 ml) de sirop simple

PRÉPARATION

1. Placer tous les ingrédients dans une pinte CREAMi™ vide et mélanger. Placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
2. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
3. Sélectionner SORBET.
4. Une fois la préparation terminée, retirer le sorbet de la pinte et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

Sorbet au margarita à la mangue épicée



Sorbet

RECETTE FACILE

PRÉPARATION : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

¾ tasse (190 ml) de mélange pour margarita

3 c. à soupe (45 ml) de tequila dorée

1 c. à soupe (15 ml) de nectar d'agave

2 c. à soupe (30 ml) de jus de lime

¼ c. à thé (1,25 ml) de poivre de Cayenne

¼ cuillère à thé (1,25 ml) de sel casher

1 conserve (425 ml/15 oz), de mangue en morceaux, égouttée, sans le jus

USTENSILES NÉCESSAIRES



Bol moyen



Fouet

PRÉPARATION

1. Dans un bol moyen, ajouter tous les ingrédients sauf la mangue et fouetter jusqu'à ce qu'ils soient complètement combinés. Ajouter la mangue et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit uniformément enrobée.
2. Verser la préparation dans une pinte vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner SORBET.
5. Une fois la préparation terminée, retirer le sorbet de la pinte et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

Sorbet au mojito sans produits laitiers



Sorbet

RECETTE FACILE

PRÉPARATION : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

⅓ tasse (85 ml) de jus de lime frais (environ 3 limes)

1 tasse (250 ml) d'eau

⅓ tasse (85 ml) de sucre granulé

2 c. à soupe (30 ml) de sirop de maïs léger

⅓ tasse (85 ml) de rhum blanc

6 feuilles de menthe, et quelques autres pour la garniture

USTENSILES NÉCESSAIRES



Bol moyen

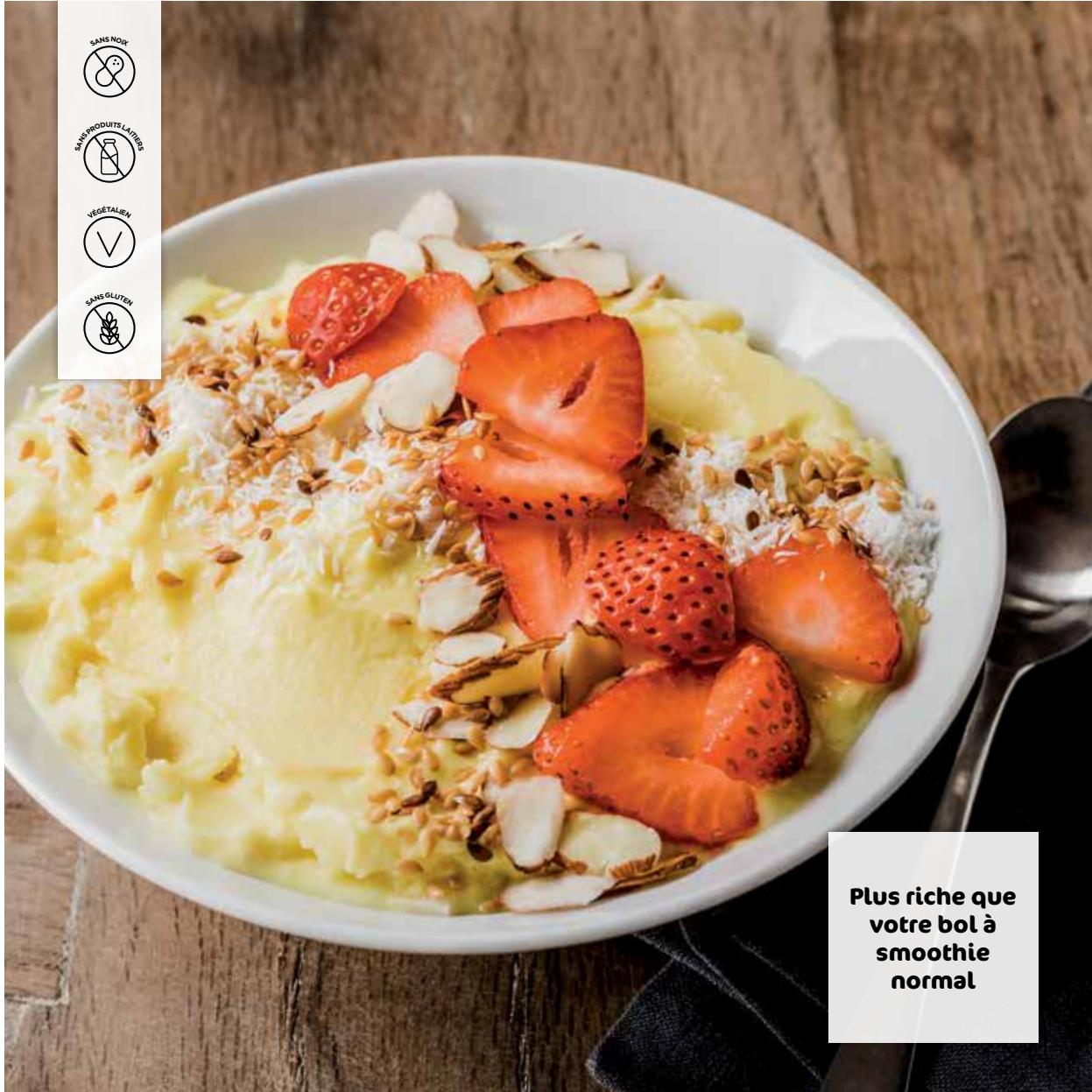


Fouet

PRÉPARATION

1. Dans un bol moyen, fouetter tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient complètement combinés.
2. Verser la préparation dans une pinte vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner SORBET.
5. Une fois la préparation terminée, retirer le sorbet de la pinte, le garnir de feuilles de menthe et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



**Plus riche que
votre bol à
smoothie
normal**

Bol à smoothie à la mangue et à la noix de coco

**Bol à
smoothie**

**RECETTE
FACILE**

PRÉP. : 2 MINUTES
CONGÉLATION : 24 HEURES
PORTIONS : 4 PORTIONS
À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

330 g de mangue fraîche ou congelée,
coupée en morceaux de 1 cm
Environ 1 boîte (400 g) de lait de coco
(vous n'aurez pas à utiliser la boîte entière)

GARNITURES (facultatives)

- Fraises en tranches
- Noix de coco râpée
- Amandes en tranches

CONSEIL Vous pouvez aussi utiliser du lait de coco sucré pour une gâterie plus gourmande.

CONSEIL Utilisez de l'ananas frais ou congelé pour un délice à l'ananas et à la noix de coco. Lorsque vous utilisez des fruits congelés, veillez à recongeler les fruits avec du lait de coco avant de les utiliser.

CONSEIL Pour des résultats optimaux, assurez-vous que vos fruits sont mûrs.

PRÉPARATION

1. Remplir un contenant vide CREAMi™ jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) avec des morceaux de mangue.
2. Ensuite, secouer ou remuer la conserve de lait de coco et recouvrir les mangues de lait de coco jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum). Vous n'aurez pas à utiliser toute la boîte de lait de coco. Mélanger les mangues et le lait de coco et, si nécessaire, rajouter du lait de coco pour atteindre le repère MAX FILL (remplissage maximum). Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner SMOOTHIE BOWL (bol à smoothie).
5. Une fois la préparation terminée, verser dans un bol et ajouter les garnitures souhaitées.

REMARQUE : Si la texture de votre bol à smoothie est friable ou si vous souhaitez qu'il soit plus liquide, sélectionnez RE-SPIN (faire tourner) pour obtenir la texture souhaitée.

Bol à smoothie cerises et petits fruits en folie




Bol à smoothie

RECETTE FACILE

PRÉP. : 2 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

300 g de mélange de petits fruits et cerises congelés

60 ml de sirop d'agave

240 ml de cocktail de jus de canneberges

GARNITURES (facultatives)

Fruits frais

Brisures de cacao

USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

PRÉPARATION

1. Remplir un contenant vide CREAMi™ jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) avec le mélange de cerises et de petits fruits.
2. Dans un grand bol, fouetter le sirop d'agave et le cocktail de jus de canneberges jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Recouvrir les fruits congelés avec le mélange jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) et remuer pour mélanger. Si nécessaire, rajouter du cocktail de jus de canneberges pour atteindre le repère MAX FILL (remplissage maximum). Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner SMOOTHIE BOWL (bol à smoothie).
5. Une fois la préparation terminée, transférer dans un bol et ajouter les garnitures souhaitées.

REMARQUE : Si la texture de votre bol à smoothie est friable ou si vous souhaitez qu'il soit plus liquide, sélectionnez RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour obtenir la texture souhaitée.

Bol à smoothie protéiné à la banane et à la fraise




Bol à smoothie

RECETTE FACILE

PRÉP. : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

225 g de banane fraîche mûre, coupée en morceaux de 1 cm

165 g de fraises fraîches mûres, équeutées, coupées en quartiers

2 c. à soupe de poudre de protéines à la vanille

60 ml de sirop d'agave

60 ml de jus d'ananas

120 ml de lait entier

GARNITURES (facultatives)

Fruits frais

Granola

POUR UN BOL SANS PRODUITS LAITIERS Utilisez de la poudre de protéine végétalienne à la place de la poudre de protéine et du lait d'avoine **non sucré** à la place du lait entier.

USTENSILES NÉCESSAIRES



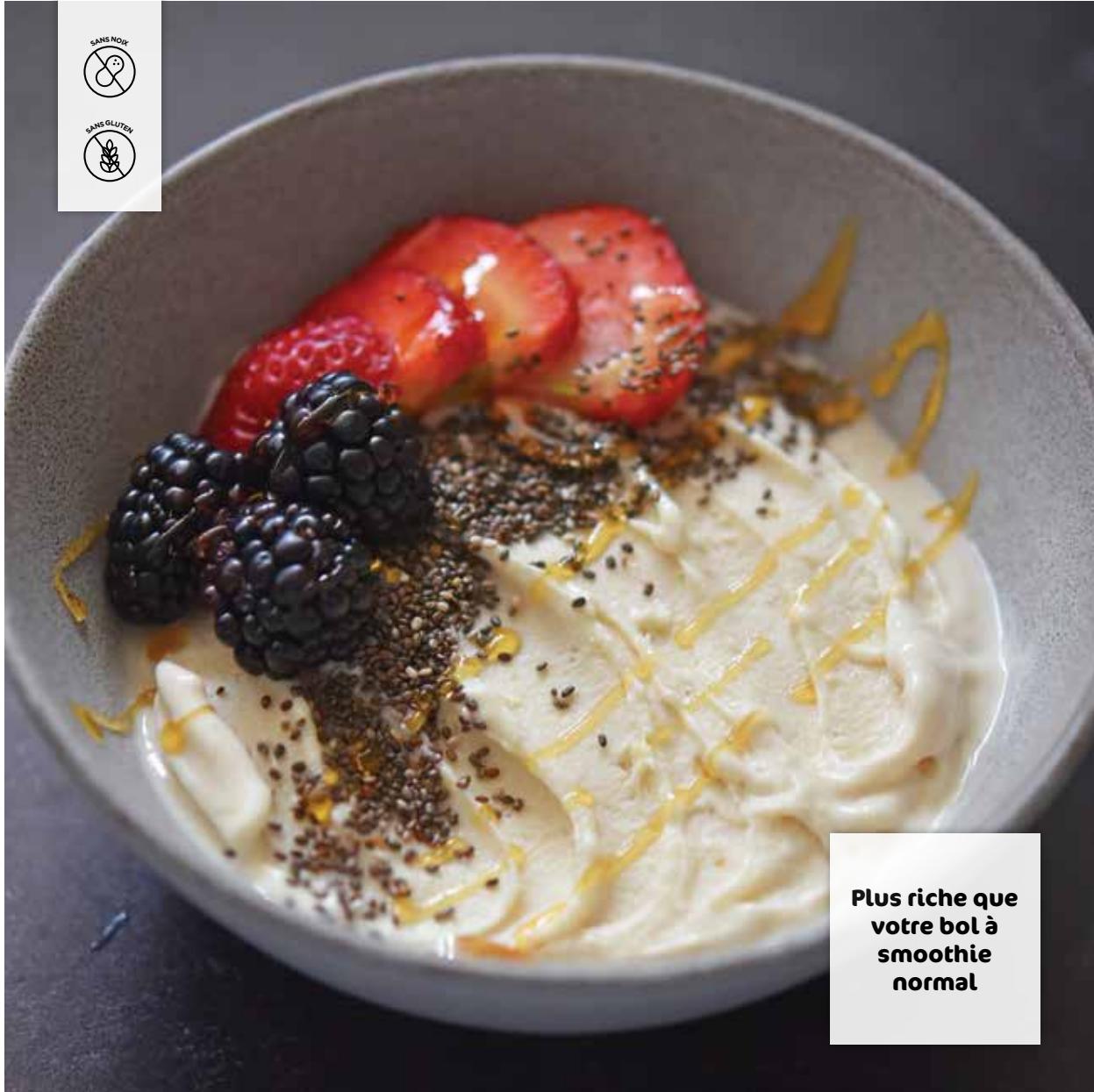
Grand bol

Fouet

PRÉPARATION

1. Remplir un contenant vide CREAMi™ jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) avec les bananes et les fraises et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient uniformément réparties.
2. Dans un grand bol, fouetter les ingrédients restants jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Recouvrir les fruits avec le mélange jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) et remuer pour mélanger. Si nécessaire, rajouter du lait pour atteindre le repère MAX FILL (remplissage maximum). Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner SMOOTHIE BOWL (bol à smoothie).
5. Une fois la préparation terminée, transférer dans un bol et ajouter les garnitures souhaitées.

REMARQUE : Si la texture de votre bol à smoothie est friable ou si vous souhaitez qu'il soit plus liquide, sélectionnez RE-SPIN (faire à tourner) pour obtenir la texture souhaitée.



**Plus riche que
votre bol à
smoothie
normal**

Bol de boisson frappée glacée à l'avoine

**Bol à
smoothie**

**RECETTE
FACILE**

PRÉPARATION : 2 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1/4 tasse (65 ml) d'avoine à cuisson rapide

1/2 tasse (125 ml) d'eau

1 tasse (250 ml) de yogourt grec à la vanille

1/2 banane congelée, en morceaux de 5 cm (1 po)

3 c. à soupe (45 ml) de miel

GARNITURES (facultatives)

Miel

Graines de chia

Baies fraîches

POUR UNE BOISSON FRAPPÉE GLACÉE SANS PRODUIT LAITIER Remplacer le yogourt grec à la vanille par du yogourt végétalien.

USTENSILES NÉCESSAIRES



Petit bol

CONSEIL

Toutes les saveurs de yogourt sont permises : vanille, fraise et framboise sont toutes excellentes!

PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, ajouter l'avoine et l'eau, et chauffer au micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit cuit, environ 1 minute.
2. Ajouter le yogourt, la banane et le miel et bien mélanger.
3. Verser la préparation dans une pinte vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
4. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
5. Sélectionner SMOOTHIE BOWL (bol de boisson frappée).
6. Une fois la préparation terminée, verser dans un bol et ajouter les garnitures souhaitées.

REMARQUE : Si la texture de votre bol de boisson frappée est friable ou si vous souhaitez qu'il soit plus liquide, sélectionnez RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour obtenir la texture souhaitée.



BONHEUR DU JOUR

Lait frappé riche Russe blanc

PRÉP. : 2 MINUTES

PORTIONS : 1 À 2 PORTIONS

INGRÉDIENTS

400 g de crème glacée à la vanille

2 c. à soupe de liqueur de café

2 c. à soupe de vodka

CONSEIL

Sublimez ce lait frappé alcoolisé en ajoutant des morceaux de biscuits-sandwichs au chocolat.

CONSEIL

Pour un lait frappé plus épais, utilisez votre crème glacée juste après l'avoir sortie du congélateur.



Lait frappé

RECETTE
FACILE

PRÉPARATION

1. Placer tous les ingrédients dans un contenant vide CREAMi™ dans l'ordre indiqué.
2. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
3. Sélectionner MILKSHAKE (lait frappé).
4. Une fois la préparation terminée, retirer le lait frappé du contenant et servir immédiatement.

REMARQUE : Si vous souhaitez que votre lait frappé soit plus liquide, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de lait et sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner). Mélangez jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Les ingrédients à incorporer peuvent s'enfoncer jusqu'au fond des lacs frappés liquides.

BONHEUR DU JOUR

Lait frappé moka et banane sans produits laitiers

PRÉP. : 5 MINUTES

PORTIONS : 1 À 2 PORTIONS

INGRÉDIENTS

300 g de crème glacée au chocolat végétalienne

120 ml de lait de noix de cajou

110 g de banane fraîche mûre, coupée en morceaux de 1 cm

1 c. à soupe de café instantané en poudre

CONSEIL

Pour un lait frappé plus épais, utilisez votre crème glacée juste après l'avoir sortie du congélateur.



Lait frappé

RECETTE
FACILE

BONHEUR DU JOUR

Lait frappé noix de coco et matcha sans produits laitiers

PRÉP. : 2 MINUTES

PORTIONS : 1 À 2 PORTIONS

INGRÉDIENTS

300 g de crème glacée au lait de coco et à la vanille végétalienne

120 ml de lait de coco

2 c. à thé de sirop d'agave

1 c. à thé de poudre de matcha

CONSEIL

Pour un lait frappé plus épais, utilisez votre crème glacée juste après l'avoir sortie du congélateur.



Lait frappé

RECETTE
FACILE

PRÉPARATION

1. Placer la crème glacée dans un contenant vide CREAMi™.
2. À l'aide d'une cuillère, faire un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Ajouter les ingrédients restants dans le trou.
3. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner MILKSHAKE (lait frappé).
5. Une fois la préparation terminée, retirer le lait frappé du contenant et servir immédiatement.

REMARQUE : Si vous souhaitez que votre lait frappé soit plus liquide, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de lait de noix de cajou et sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner). Mélangez jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Les ingrédients à incorporer peuvent s'enfoncer jusqu'au fond des laits frappés liquides.

PRÉPARATION

1. Placer tous les ingrédients dans un contenant vide CREAMi™ dans l'ordre indiqué.
2. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
3. Sélectionner MILKSHAKE (lait frappé).
4. Une fois la préparation terminée, retirer le lait frappé du contenant et servir immédiatement.

REMARQUE : Si vous souhaitez que votre lait frappé soit plus liquide, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de lait de coco et sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner). Mélangez jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Les ingrédients à incorporer peuvent s'enfoncer jusqu'au fond des laits frappés liquides.



BONHEUR DU JOUR

Lait frappé riche au café

PRÉP. : 2 MINUTES

PORTIONS : 1 À 2 PORTIONS

INGRÉDIENTS

300 g de crème glacée au café

120 ml de lait entier

CONSEIL

Pour un lait frappé plus épais, utilisez votre crème glacée juste après l'avoir sortie du congélateur.

CONSEIL

Nous vous recommandons d'incorporer des brisures de cacao pour un lait frappé encore plus appétissant.



Lait frappé

RECETTE
FACILE

PRÉPARATION

1. Placer tous les ingrédients dans un contenant vide CREAMI™ dans l'ordre indiqué.
2. Si vous voulez ajouter des ingrédients à incorporer, utilisez une cuillère pour faire un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Verser le lait et les ingrédients à incorporer dans le trou.
3. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner MILKSHAKE (lait frappé).
5. Une fois la préparation terminée, retirer le lait frappé du contenant et servir immédiatement.

REMARQUE : Si vous souhaitez que votre lait frappé soit plus liquide, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de lait et sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner). Mélangez jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Les ingrédients à incorporer peuvent s'enfoncer jusqu'au fond des lassis frappés liquides.

Gelato aux gougesses de vanille

PRÉP. : 10 À 15 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | CUISSON : 7 À 10 MINUTES
PORTIONS : 4 PORTIONS | À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

- 4 gros jaunes d'œufs
- 1 c. à soupe de sirop de maïs léger
- 50 g + 1 c. à soupe de sucre granulé
- 240 ml de crème épaisse
- 160 ml de lait entier
- 1 gousse de vanille entière, fendue dans le sens de la longueur, grattée

USTENSILES NÉCESSAIRES

-  Petite casserole
-  Fouet ou spatule en caoutchouc
-  Thermomètre
-  Tamis fin

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

POUR UN GELATO ALLÉGÉ Utilisez 2 cuillères à soupe de sirop d'agave et 1/4 de c. à thé de stévia pour remplacer le sirop de maïs léger et le sucre granulé. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

PRÉPARATION



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



Ajouter la crème épaisse, le lait et la gousse de vanille dans la casserole et mélanger.



Faire chauffer à feu moyen, en remuant constamment avec un fouet ou une spatule en caoutchouc. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne une température mesurée de 165 °F à 175 °F (74 °C à 80 °C).



Retirer la préparation de base du feu et verser à travers un tamis fin dans un contenant vide CREAMi™. Placer le contenant dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.



Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.



Sélectionner GELATO.



Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer le gelato du contenant et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le gelato peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

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



Gelato à l'érable

PRÉP. : 10 À 15 MINUTES
CONGÉLATION : 24 HEURES
CUISSON : 7 À 10 MINUTES
PORTIONS : 4 PORTIONS
À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

4 gros jaunes d'œufs
1 c. à soupe de sirop d'érable
55 g + 1 c. à soupe de sucre brun clair
1 c. à thé d'extrait d'érable (facultatif)
80 ml de crème épaisse
240 ml de lait entier

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

POUR UN GELATO ALLÉGÉ Utilisez 55 g +1 cuillère à soupe de sucre de noix de coco brun biologique à la place du sucre brun clair. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

USTENSILES NÉCESSAIRES



Petite casserole
Fouet ou spatule en caoutchouc
Thermomètre
Tamis fin



Gelato

RECETTE
SOPHISTIQUEE

PRÉPARATION

1. Placer les jaunes d'œufs, le sirop d'érable, le sucre et l'extrait d'érable dans une petite casserole et fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissous et la préparation homogène.
2. Ajouter la crème épaisse et le lait dans la casserole et mélanger.
3. Faire chauffer à feu moyen, en remuant constamment avec un fouet ou une spatule en caoutchouc. Faire cuire jusqu'à ce que le thermomètre indique une température de 165 °F à 175 °F (74 °C à 80 °C).
4. Retirer la préparation de base du feu et verser à travers un tamis fin dans un contenant vide CREAMi™. Placer le contenant dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
5. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
6. Sélectionner GELATO.
7. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer le gelato du contenant et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le gelato peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

Gelato aux trois chocolats

PRÉP. : 10 À 15 MINUTES
CONGÉLATION : 24 HEURES
CUISSON : 7 À 10 MINUTES
PORTIONS : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 gros jaunes d'œufs
70 g de sucre brun foncé
2 c. à soupe de poudre de cacao non sucré
1 c. à soupe de nappage au fudge et au chocolat
180 ml de crème épaisse
180 ml de lait entier
2 c. à soupe de morceaux de chocolat hachés

POUR UN GELATO ALLÉGÉ Utilisez 70 g de sucre de noix de coco brun biologique à la place du sucre brun clair. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

PRÉPARATION

1. Placer les jaunes d'œufs, le sucre, la poudre de cacao et le nappage au caramel dans une petite casserole et fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissous et la préparation homogène.
2. Ajouter la crème épaisse et le lait dans la casserole et mélanger.
3. Faire chauffer à feu moyen, en remuant constamment avec un fouet ou une spatule en caoutchouc. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne une température mesurée de 165 °F à 175 °F (74 °C à 80 °C).
4. Retirer la préparation de base du feu et incorporer les morceaux de chocolat jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Verser la préparation de base à travers un tamis fin dans un contenant vide CREAMi™. Placer le contenant dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.



Gelato

RECETTE
SOPHISTIQUEE

USTENSILES NÉCESSAIRES



Petite casserole
Fouet ou spatule en caoutchouc
Thermomètre
Tamis fin

POUR UN GELATO SANS PRODUITS LAITIERS Utilisez du nappage au fudge et au chocolat et des morceaux de chocolat végétalien, ainsi que de la crème de noix de coco **non sucrée** pour remplacer la crème épaisse et du lait d'avoine **non sucré** pour remplacer le lait entier. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

5. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
6. Sélectionner GELATO.
7. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer le gelato du contenant et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le gelato peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation.



Gelato au beurre d'arachides et à la gelée

PRÉP. : 10 À 15 MINUTES
CONGÉLATION : 24 HEURES
CUISSON : 7 À 10 MINUTES
PORTIONS : 4 PORTIONS
À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

4 gros jaunes d'œufs
3 c. à soupe de sucre granulé
80 ml de crème épaisse
240 ml de lait entier
60 g de beurre d'arachide crémeux
3 c. à soupe de gelée de raisin
40 g d'arachides grillées au miel, hachées, à incorporer

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

POUR UNE VERSION PLUS LÉGÈRE Utilisez 1/4 cuillère à thé de stévia et 1 1/2 cuillères à soupe de sirop d'agave à la place du sucre granulé. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

USTENSILES NÉCESSAIRES



Petite casserole
Fouet ou spatule en caoutchouc
Thermomètre
Tamis fin

PRÉPARATION

1. Placer les jaunes d'œufs et le sucre dans une petite casserole. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène et le sucre dissous.
2. Ajouter la crème épaisse, le lait, le beurre d'arachide et la gelée de raisin dans la casserole et mélanger.
3. Faire chauffer à feu moyen, en remuant constamment avec un fouet ou une spatule en caoutchouc. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne une température mesurée de 165 °F à 175 °F (74 °C à 80 °C).
4. Retirer la préparation de base du feu et verser à travers un tamis fin dans un contenant vide CREAMi™. Placer dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
5. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
6. Sélectionner GELATO.
7. À l'aide d'une cuillère, faire un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Ajouter les arachides grillées au miel hachées dans le trou et mélanger à nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).
8. Une fois la préparation terminée, retirer le gelato du contenant et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le gelato peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



Gelato

RECETTE
SOPHISTIQUEE

Gelato chocolat noisettes

PRÉP. : 10 À 15 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

CUISSON : 7 À 10 MINUTES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

3 gros jaunes d'œufs

90 g de pâte à tartiner aux noisettes

2 c. à thé de poudre de cacao

1 c. à soupe de sirop de maïs léger

50 g de sucre granulé

120 ml de crème épaisse

240 ml de lait entier

1 c. à thé d'extrait de vanille

POUR UN GELATO SANS PRODUITS LAITIERS Utilisez de la pâte à tartiner aux noisettes végétalienne à la place de la pâte à tartiner aux noisettes, de la crème de noix de coco **non sucrée** à la place de la crème épaisse et du lait d'avoine **non sucré** à la place du lait entier. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

POUR UN GELATO ALLÉGÉ Utilisez 2 1/2 c. à soupe de sirop d'agave et 1/2 c. à thé de stévia pour remplacer le sirop de maïs léger et le sucre granulé. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

USTENSILES NÉCESSAIRES



Petite casserole

Fouet ou spatule en caoutchouc

Thermomètre

Tamis fin

PRÉPARATION

1. Placer les jaunes d'œufs, la pâte à tartiner aux noisettes, la poudre de cacao, le sirop de maïs et le sucre dans une petite casserole et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
2. Ajouter la crème épaisse, le lait et l'extrait de vanille dans la casserole et mélanger.
3. Faire chauffer à feu moyen, en remuant constamment avec un fouet ou une spatule en caoutchouc. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne une température mesurée 165 °F à 175 °F (74 °C à 80 °C).
4. Retirer la préparation de base du feu et verser à travers un tamis fin dans un contenant vide CREAMi™ jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum). Placer le contenant dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
5. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
6. Sélectionner GELATO.
7. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer le gelato du contenant et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le gelato peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

Gelato au gâteau au fromage et aux bleuets



Gelato

RECETTE
SOPHISTIQUEE

PRÉPARATION : 10 À 15 MINUTES

CUISSON : 7 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

4 gros jaunes d'œufs

3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé

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

3 c. à soupe (45 ml) de gelée de bleuets sauvages

1/3 tasse (85 ml) de crème épaisse

1 tasse (250 ml) de lait entier

1/4 tasse (65 ml) de fromage à la crème

3 à 6 gouttes de colorant alimentaire violet
(ou au choix)

2 gros biscuits graham, cassés en morceaux
de 5 cm (1 po), comme garniture

USTENSILES NÉCESSAIRES



Petite casserole

Fouet ou spatule en caoutchouc

Thermomètre

Tamis fin

PRÉPARATION

1. Placer les jaunes d'œufs, le sucre, l'extrait de vanille et la gelée de bleuets dans une petite casserole et fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissous et la préparation homogène.
2. Ajouter la crème épaisse, le lait et le fromage à la crème dans la casserole et mélanger.
3. Faire chauffer à feu moyen, en remuant constamment avec un fouet ou une spatule en caoutchouc. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne une température mesurée de 165°F-175°F (74 à 80°C).
4. Retirer la préparation de base du feu et verser à travers un tamis fin dans une pinte vide CREAMi™. Ajouter le colorant alimentaire et ajuster la coloration selon vos préférences. Placer la pinte dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
5. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
6. Sélectionner GELATO (boisson glacée).
7. Avec une cuillère, faire un trou de 7 cm (1,5 po) de diamètre, jusqu'au fond de la pinte. Ajouter les morceaux de biscuits dans le trou et mélanger à nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).
8. Une fois la préparation terminée, retirer le gelato de la pinte et servir immédiatement.

Gelato aux fraises fraîches



Gelato

RECETTE
SOPHISTIQUEE

PRÉPARATION : 10 À 15 MINUTES

CUISSON : 7 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

3 gros jaunes d'œufs

1 c. à soupe (15 ml) de sirop de maïs léger

1/3 tasse (85 ml) de sucre granulé

1/2 tasse (125 ml) de crème épaisse

1 tasse (250 ml) de lait entier

1/2 tasse (125 ml) de fraises fraîches,
équeutées, en quartiers

POUR UN GELATO SANS PRODUITS LAITIERS

Utiliser de la crème de noix de coco **non sucrée** à la place de la crème épaisse et du lait d'avoine **non sucré** à la place du lait entier. Fouetter la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajouter le reste des ingrédients.

USTENSILES NÉCESSAIRES



Petite casserole

Fouet ou spatule en caoutchouc

Thermomètre

Tamis fin

PRÉPARATION

1. Placer les jaunes d'œufs, le sirop de maïs et le sucre dans une petite casserole et fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissous et la préparation homogène.
2. Ajouter la crème épaisse et le lait, et mélanger.
3. Faire chauffer à feu moyen, en remuant constamment avec un fouet ou une spatule en caoutchouc. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne une température mesurée de 165°F-175°F (74 à 80°C).
4. Retirer la préparation de base du feu et verser à travers un tamis fin dans une pinte vide CREAMi™. Placer la pinte dans un bain de glace et incorporer les fraises. Une fois la préparation refroidie, placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
5. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
6. Sélectionner GELATO.
7. Une fois la préparation terminée, retirer le gelato de la pinte et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le gelato peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



Gelato aux biscuits monstres

PRÉPARATION : 10 À 15 MINUTES

CUISSON : 7 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1/3 tasse (85 ml) de sucre granulé

4 gros jaunes d'œufs

1 tasse (250 ml) de lait d'avoine

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

1 c. à thé (5 ml) de poudre de spiruline bleue ou de colorant alimentaire bleu, au goût

4 petits biscuits aux pépites de chocolat (1/2 tasse/125 ml), émiettés, et un peu plus pour la garniture

USTENSILES NÉCESSAIRES



Petite casserole

Fouet ou spatule en caoutchouc

Thermomètre

Tamis fin



Gelato

RECETTE
SOPHISTIQUEE

PRÉPARATION

1. Placer les jaunes d'œufs et le sucre dans une petite casserole et fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissous et la préparation homogène.
2. Ajouter le lait d'avoine et l'extrait de vanille dans la casserole et mélanger.
3. Faire chauffer à feu moyen, en remuant constamment avec un fouet ou une spatule en caoutchouc. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne une température mesurée de 165°F-175°F (74 à 80°C).
4. Retirer la préparation de base du feu et verser à travers un tamis fin dans une pinte vide CREAMi™. Placer la pinte dans un bain de glace. Une fois refroidi, incorporer la poudre de spiruline ou le colorant alimentaire bleu à l'aide d'un fouet. Placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
5. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
6. Sélectionner GELATO.
7. Avec une cuillère, faire un trou de 7 cm (1,5 po) de diamètre, jusqu'au fond de la pinte. Ajouter 1/2 tasse (125 ml) de biscuits aux brisures de chocolat émiettés dans le trou et mélanger à nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).
8. Une fois le traitement terminé, retirer le gelato de la pinte et servir immédiatement, garni de biscuits émiettés.

Gelato à la tarte à la citrouille

PRÉPARATION : 10 À 15 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 7 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

3 gros jaunes d'œufs

1/3 tasse (85 ml) de sucre granulé
(ou de sucre de noix de coco)

1 c. à soupe (15 ml) de sirop de maïs léger

1/2 tasse (125 ml) de crème épaisse

1 tasse (250 ml) de lait entier

1/2 tasse (125 ml) de purée de citrouille en conserve

1 1/2 c. à thé (7,5 ml) de mélange d'épices
pour tarte à la citrouille

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

POUR UN GELATO SANS PRODUITS LAITIERS

Utiliser de la crème de noix de coco **non sucrée** à la place de la crème épaisse et du lait d'avoine **non sucré** à la place du lait entier.

USTENSILES NÉCESSAIRES



Petite casserole

Fouet ou spatule en caoutchouc

Thermomètre

Tamis fin



Gelato

RECETTE
SOPHISTIQUEE

PRÉPARATION

1. Placer les jaunes d'œufs, le sucre et le sirop de maïs dans une petite casserole. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène et le sucre dissous.
2. Ajouter la crème épaisse, le lait, la purée de citrouille et le mélange d'épices pour la tarte à la citrouille, et fouetter jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Faire chauffer à feu moyen doux, en remuant constamment avec un fouet ou une spatule en caoutchouc. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne une température mesurée de 165°F-175°F (74 à 80°C).
3. Retirer la préparation du feu, ajouter l'extrait de vanille, puis verser à travers un tamis fin dans une pinte vide CREAMI™. Placer la pinte dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
4. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
5. Sélectionner GELATO.
6. Une fois la préparation terminée, retirer le gelato de la pinte et servir immédiatement.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le gelato peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

Gelato flufferflutter

PRÉPARATION : 5 À 10 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 10 À 15 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

1 gousse de vanille entière,
fendue dans le sens de la longueur, grattée

3/4 tasse (190 ml) de lait entier

1/3 tasse (85 ml) de crème épaisse

2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé

1 c. à soupe (15 ml) de sirop de maïs léger

4 gros jaunes d'œufs

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

5 c. à soupe (75 ml) de pâte de guimauve

5 biscuits au beurre d'arachide hachés,
pour la garniture

POUR UN GELATO SANS PRODUITS LAITIERS

Utiliser du lait d'avoine **non sucré** à la place du lait entier et de la crème de noix de coco **non sucrée** à la place de la crème épaisse. Fouetter la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajouter le reste des ingrédients.

USTENSILES NÉCESSAIRES



Casserole moyenne

Thermomètre

Fouet ou spatule en caoutchouc

Tamis fin

CONSEIL

Une petite quantité de pâte de guimauve peut être caramélisée avec une petite torche et être utilisée comme garniture, pour offrir une belle présentation et plus de saveur.

PRÉPARATION

1. Chauffer une casserole moyenne à feu moyen vif. Ajouter la gousse de vanille et la faire griller jusqu'à ce qu'elle soit parfumée, pendant environ 2 à 3 minutes.
2. Réduire le feu à moyen doux. Ajouter le lait, la crème épaisse, le sucre, le sirop de maïs, le jaune d'œuf et l'extrait de vanille. Remuer constamment avec un fouet ou une spatule en caoutchouc. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne une température mesurée de 165°F-175°F (74 à 80°C).
3. Retirer la préparation de base du feu et verser à travers un tamis fin dans une pinte vide CREAMI™. Ajouter la pâte de guimauve et mélanger. Placer la pinte dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, placer le couvercle de stockage sur la pinte et placer au congélateur pendant 24 heures.
4. Retirer la pinte du congélateur et retirer le couvercle de la pinte. Consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
5. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
6. Avec une cuillère, faire un trou de 7 cm (1,5 po) de diamètre, jusqu'au fond de la pinte. Ajouter les biscuits au beurre d'arachide hachés dans le trou et mélanger à nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).
7. Une fois la préparation terminée, retirer la crème glacée de la pinte et servir immédiatement.



Gelato

RECETTE
SOPHISTIQUEE

Tableau d'inspiration sans préparation

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

INGRÉDIENTS	GÂTERIE	PRÉPARATION	PROGRAMME
Ananas, mangue, pêches, poires ou mandarines en conserve	Sorbet	Remplir le contenant de fruits jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum), recouvrir les fruits avec le jus de la boîte jusqu'au repère MAX FILL	Couvrir avec le couvercle et placer au congélateur pendant 24 heures
Lait de poule	Lait de poule glacé	Remplir le contenant de lait de poule jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum)	
Café filtre et crème à café	Dessert glacé végétalien au café	Mélanger 120 ml de café filtre refroidi et 360 ml de crème à café végétalienne dans le contenant jusqu'à ce que le mélange soit homogène	
Lait d'amandes et crème à café	Dessert glacé végétalien facile	Mélanger 120 ml de lait d'amandes non sucré et 360 ml de crème à café végétalienne dans le contenant jusqu'à ce que le mélange soit homogène	
Cerises, bleuets, citron, fraises, garniture de tarte aux pommes	Sorbet	Remplir le contenant de garniture de tarte jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum)	
Compote de pommes	Sorbet aux pommes	Remplir le contenant de compote de pommes jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum)	
Coupelles de pamplemousse	Sorbet au pamplemousse	Remplir le contenant de pamplemousse jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum), recouvrir les fruits avec le jus de la coupelle jusqu'au repère MAX FILL	
Smoothies en bouteille	Bol à smoothie	Remplir le contenant de smoothie jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum)	
Lait au chocolat en bouteille	Lait au chocolat glacé	Remplir le contenant de lait au chocolat et jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum)	

CONSEIL

Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la préparation peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

REMARQUE

Certaines recettes peuvent exiger un programme qui ne correspond pas à la gâterie que vous préparez. Par exemple, utilisez le bouton SORBET pour transformer de la crème à café.

Index des recettes

Les favoris de la cuisine de test de Ninja

Crème glacée à la vanille avec brisures de chocolat	8
Lait frappé riche au chocolat	14
Sorbet aux fruits à un ingrédient	18
Crème glacée légère au chocolat	20

Crème glacée

Crème glacée à la fraise	22
Crème glacée au chocolat	24
Crème glacée Brioche à la cannelle	26
Crème glacée à la vanille et à la noix de coco sans produits laitiers	27
Crème glacée au café sans produits laitiers	28
Crème glacée dulce de leche	30
Crème glacée crémeuse alcoolisée	31
Crème glacée à la pêche sans produits laitiers	32
Crème glacée aux céréales aux fruits	34
Crème glacée aux brisures de chocolat et à la cerise	35
Crème glacée au limoncello	36
Crème glacée au caramel sans produits laitiers	38

Crème glacée légère

Crème glacée légère à la menthe, aux biscuits et à la crème	39
Crème glacée légère à la vanille avec brisures de chocolat	40
Crème glacée légère à la framboise bleue	42
Crème glacée légère aux graines de Chia et aux bleuets	44
Crème glacée légère au pain grillé à la cannelle	46
Crème glacée légère à la tarte aux pommes	48

Sorbet

Sorbet aux fruits frais	50
Sorbet au citron	52
Sorbet à la grenade et aux bleuets	53

Sorbet au pamplemousse	54
Sorbet à la poire épicé	56
Sorbet au mélange de baies fraîches	57
Sorbet aux raisins Concord	58
Sorbet aux framboises et à la lime	59
Sorbet frosé	60
Sorbet au margarita à la mangue épicée	62
Sorbet au mojito sans produits laitiers	63

Bol de boisson frappée

Bol de boisson frappée à la mangue et à la noix de coco	64
Bol de boisson frappée aux cerises et petits fruits en folie	66
Bol de boisson frappée protéinée à la banane et à la fraise	67
Bol de boisson frappée à l'avoine	68

Lait frappé

Lait frappé riche Russe blanc	70
Lait frappé moka et banane sans produits laitiers	72
Lait frappé noix de coco et matcha sans produits laitiers	73
Lait frappé riche au café	74

Gelato

Gelato aux gousses de vanille	76
Gelato à l'érable	78
Gelato aux trois chocolats	79
Gelato au beurre d'arachides et à la gelée	80
Gelato chocolat noisettes	82
Gelato au gâteau au fromage et aux bleuets	84
Gelato aux fraises fraîches	85
Gelato aux biscuits monstres	86
Gelato à la tarte à la citrouille	88
Gelato flufferflutter	89

NINJA™ CREAMi™

© 2022 SharkNinja Operating LLC

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

CN301CCO_IG_50Recipe_MP_Mv4