

# Get Started with SOFT SERVE

EASY RECIPE

SCAN & WATCH  
HOW IT WORKS  
ninjakitchen.ca



## Easy Vanilla Soft Serve

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

### INGREDIENTS

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

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

### TOOLS NEEDED



- Large bowl
- Whisk
- Measuring Tools

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

### PICK YOUR FLAVOUR



3 tablespoons  
cocoa powder



1/4 teaspoon  
mint extract



1 teaspoon  
orange extract



1/2 teaspoon  
almond extract



1 teaspoon  
strawberry extract

### DIRECTIONS



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



**2.** Slowly add **milk**, **heavy cream**, and **vanilla**. Whisk until fully combined, sugar is dissolved.



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



**4.** Remove lid from frozen pint. Refer to Quick Start Guide for Assembly & Process instructions. **Select SOFT SERVE, then ICE CREAM.**



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

**NOTE:** If your freezer is set to a very cold temperature, the ice cream may look crumbly. If this occurs, select RE-SPIN to process the mixture further.

# Get Started with SCOOP

SCAN & WATCH  
HOW IT WORKS  
ninjakitchen.ca



## Perfectly personalized ice cream

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

### INGREDIENTS

**1 tablespoon (½ ounce)** PHILADELPHIA® Cream Cheese  
**1/3 cup** granulated sugar  
**¾ cup** heavy cream

Flavoring, **1 teaspoon** extract of your choice  
**OR 2 tablespoons** cocoa powder  
**1 cup** whole milk  
**1/4 cup** of your favourite mix-ins (optional)

### PICK YOUR FLAVOUR



Cocoa powder



Vanilla extract



Mint extract



Almond extract



Fruit extract

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

**MAKE IT LITE** Swap in ½ teaspoon stevia and 2½ tablespoons agave nectar for the granulated sugar. Process on SCOOP, LITE ICE CREAM program.

### DIRECTIONS



**1.** Microwave the **cream cheese** for 10 seconds.

Add **sugar** and **flavour**, then whisk the mixture until it looks like frosting.



**2.** Slowly mix in **heavy cream** and **milk** until sugar is dissolved.



**3.** **Make sure pint base is closed.** Pour base into Swirl Pint. Place lid on pint and **freeze for 24 hours.**



**4.** Remove lid from frozen pint. Refer to Quick Start Guide for Assembly & Process instructions.

**Select SCOOP, then ICE CREAM.**

### PICK YOUR MIX-INS TO ADD A PERSONAL TOUCH

1/4 cup of your favourite crushed candies, frozen fruits, chopped nuts, chocolate pieces, and more.



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

Add mix-ins to the hole in the pint and process again using the **MIX-IN** program.



# Commencez à servir de la CRÈME GLACÉE MOLLE

BALAYEZ LE CODE POUR DÉCOUVRIR LE FONCTIONNEMENT SUR ninjakitchen.ca



RECETTE FACILE

## Crème glacée molle à la vanille facile

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | DURÉE DU PROGRAMME : 4 1/2 MINUTES  
PORTION(S) : 4 | CONSERVATION : 2 SEMAINES

### INGRÉDIENTS

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

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

### USTENSILES NÉCESSAIRES



- Grand bol
- Fouet
- Accessoires de mesure

**VERSION LÉGÈRE** Remplacez le sucre granulé par 2 c. à soupe de sirop d'agave. Utilisez le programme CRÈME GLACÉE MOLLE > CRÈME GLACÉE LÉGÈRE.

### CHOISISSEZ VOTRE SAVEUR



3 c. à soupe de poudre de cacao



1/4 c. à thé d'extrait de menthe



1 c. à thé d'extrait d'orange



1/2 c. à thé d'extrait d'amande



1 c. à thé d'extrait de fraise

### PRÉPARATION



**1.** Dans un grand bol, ajoutez le sucre et le mélange à pouding et fouettez pour bien mélanger.



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



**3. Assurez-vous que la base de la pinte est fermée.** Versez le mélange dans une pinte Swirl. Placez le couvercle de rangement sur la pinte et **placez au congélateur pendant 24 heures.**



**4.** Retirez le couvercle de la pinte congelée. Consultez le guide de démarrage rapide pour obtenir les instructions d'assemblage et de mélange. **Sélectionnez CRÈME GLACÉE MOLLE, puis CRÈME GLACÉE.**



**5.** Une fois le mélange terminé, consultez le guide de démarrage rapide pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'interaction lors de l'extrusion. Versez le mélange dans un bol ou un cornet et servez-le immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé à une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option FAIRE TOURNER pour mélanger la préparation davantage.

# Commencez à servir des BOULES DE CRÈME GLACÉE

BALAYEZ LE CODE POUR DÉCOUVRIR LE FONCTIONNEMENT SUR ninjakitchen.ca



## Crème glacée parfaitement personnalisée

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | DURÉE DU PROGRAMME : 1 1/2 MINUTE | PORTION(S) : 4

### INGRÉDIENTS

- 1 c. à soupe (1/2 oz) de fromage à la crème PHILADELPHIA®  
1/3 tasse de sucre granulé  
3/4 tasse de crème épaisse
- Savoir, 1 c. à thé de l'extrait de votre choix OU  
2 c. à soupe de poudre de cacao  
1 tasse de lait entier  
1/4 tasse de vos ingrédients à incorporer favoris (facultatif)

### CHOISISSEZ VOTRE SAVEUR



Poudre de cacao



Extrait de vanille



Extrait de menthe



Extrait d'amande



Extrait de fruits

**VERSION 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. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

**VERSION LÉGÈRE** Utilisez 1/2 c. à thé de stévia et 2 1/2 c. à soupe de sirop d'agave à la place du sucre granulé. Utilisez le programme BOULE > CRÈME GLACÉE LÉGÈRE.

### PRÉPARATION



**1.** Faites chauffer le **fromage à la crème** au four à micro-ondes pendant 10 secondes.

Ajoutez le **sucre** et la **savoir**, puis fouettez la préparation jusqu'à ce qu'elle ressemble à du glaçage.



**2.** Ajoutez progressivement la **crème épaisse** et le **lait**, tout en mélangeant, jusqu'à la dissolution du sucre.



**3.** Assurez-vous que la **base de la pinte est fermée**. Versez la préparation dans la pinte CREAMI®. Placez le couvercle sur la pinte et **faites congeler pendant 24 heures**.



**4.** Retirez le couvercle de la pinte congelée. Consultez le guide de démarrage rapide pour obtenir les instructions d'assemblage et de mélange.

**Sélectionnez BOULE, puis CRÈME GLACÉE.**

### CHOISISSEZ VOS INGRÉDIENTS POUR AJOUTER UNE TOUCHE PERSONNELLE

1/4 tasse de vos bonbons broyés préférés, de fruits congelés, de noix hachées, de morceaux de chocolat, et plus encore.



Avec une cuillère, creusez un trou de 1 1/2 po (4 cm) de diamètre jusqu'au fond de la pinte.

Ajoutez les ingrédients dans le trou de la pinte et mélangez à nouveau à l'aide du programme **AJOUTER AU MÉLANGE**.

