

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



# NINJA™ CREAMi™

30+ 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](https://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	54
No-Prep Inspiration Chart	62
Recipe Index	64



# The freezer is your friend



## Adjust your freezer's temp

This unit is designed to process bases that are between 9°F and -7°F.

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



## Freeze for 24 hours

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



## Place the pint on a level surface

To avoid damaging your unit, DO NOT process a pint if ingredients have been frozen at an angle or if pint has been scooped out of and then refrozen unevenly.\*



## Upright freezers work best

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

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

# 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 likely pulverize the mix-ins and create a new flavor.

## Making an ice bath.

Some recipes require ingredients to be cooked before freezing the base. To keep from warming up your freezer, we recommend using an ice bath to quickly cool the base. 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.



**DO NOT USE THE RE-SPIN PROGRAM FOR LEFTOVERS**



## 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.



## 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, such as frozen fruit. Fruit must be crushed to release its juice or combined with other ingredients and frozen before processing.



# 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><b>RECIPE</b> 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><b>RECIPE</b> 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><b>RECIPE</b> Vanilla Bean Gelato page 54</p> <p>We recommend starting with the Easy Vanilla Ice Cream on page 8 before making this gelato.</p>	<p>Designed to fold in pieces of candies, cookies, nuts, cereal, or frozen fruit to customize your treat.</p> <p><b>RECIPE</b> Mix-in &amp; Flavor Inspiration 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><b>RECIPE</b> One-Ingredient Fruit Sorbet page 18</p>	<p>Designed for recipes that are made from fruit (fresh or frozen) and/or vegetables frozen together with dairy, dairy alternatives, or juice.</p> <p><b>RECIPE</b> Coconut Mango Smoothie Bowl page 44</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><b>RECIPE</b> Thick Chocolate Milkshake page 14</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 <b>NOT</b> 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](http://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



Whisk  
Large bowl  
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)

**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)

**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

**Root Beer Float**

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

**Peppermint Stick**

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

**Raspberry Chip**

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

**Rum Raisin**

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

**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 Toffee Crunch**

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

**S'mores**

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

**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



## 3. Add milk

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

125 ml



## 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.



MILKSHAKE  
LAIT FRAPPÉ

## 4. Process

Press  
MILKSHAKE  
program

## 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

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  
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.



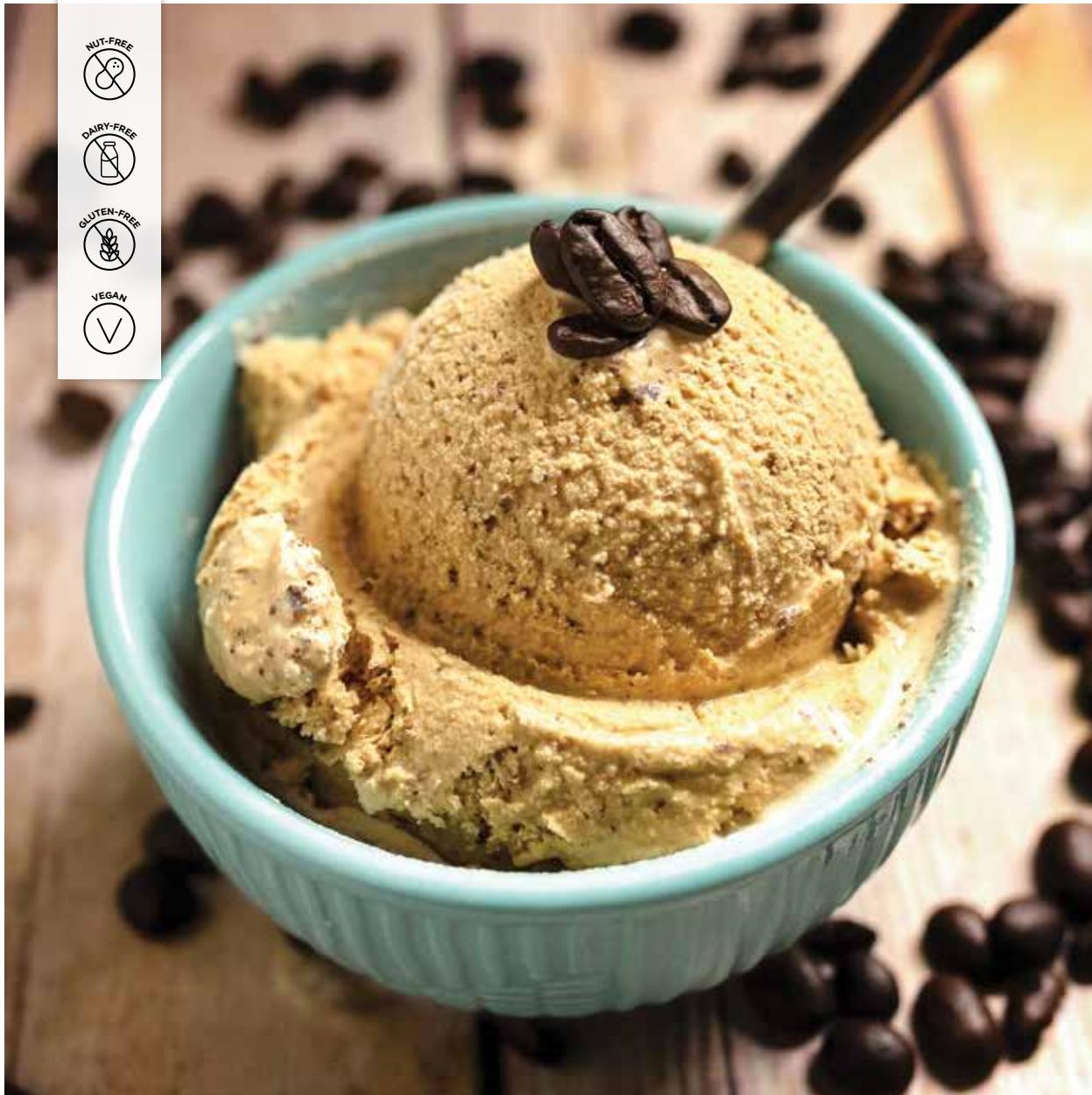
Ice Cream

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.



Ice Cream

EASY  
RECIPE

# 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.

## 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.



# 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 bowl  
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.

# Lite Mint Cookies & Cream Ice Cream

**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



  
Lite  
Ice Cream

EASY  
RECIPE

## 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 Ice Cream**

**EASY RECIPE**

# 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.

# 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.



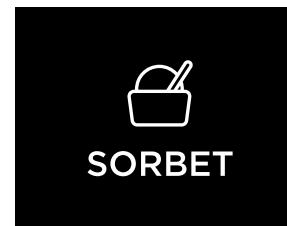
With the back of a heavy kitchen utensil, such as a ladle or potato masher, firmly press the bananas below the MAX FILL line, compacting them into a homogenous mixture to create space for more bananas.



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.



# Watermelon Sorbet

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

## INGREDIENTS

2 tablespoons agave syrup  
Juice of 1/2 lime  
350 g pre-chopped watermelon

## TOOLS NEEDED



Small bowl  
Whisk



Sorbet

EASY  
RECIPE

## DIRECTIONS

1. In a small bowl, whisk together the agave syrup with the lime juice until agave syrup is dissolved.
2. Place watermelon pieces into an empty CREAMi™ Pint up to the MAX FILL line. Pour agave and lime juice over watermelon.
3. 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. Once 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.

# 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

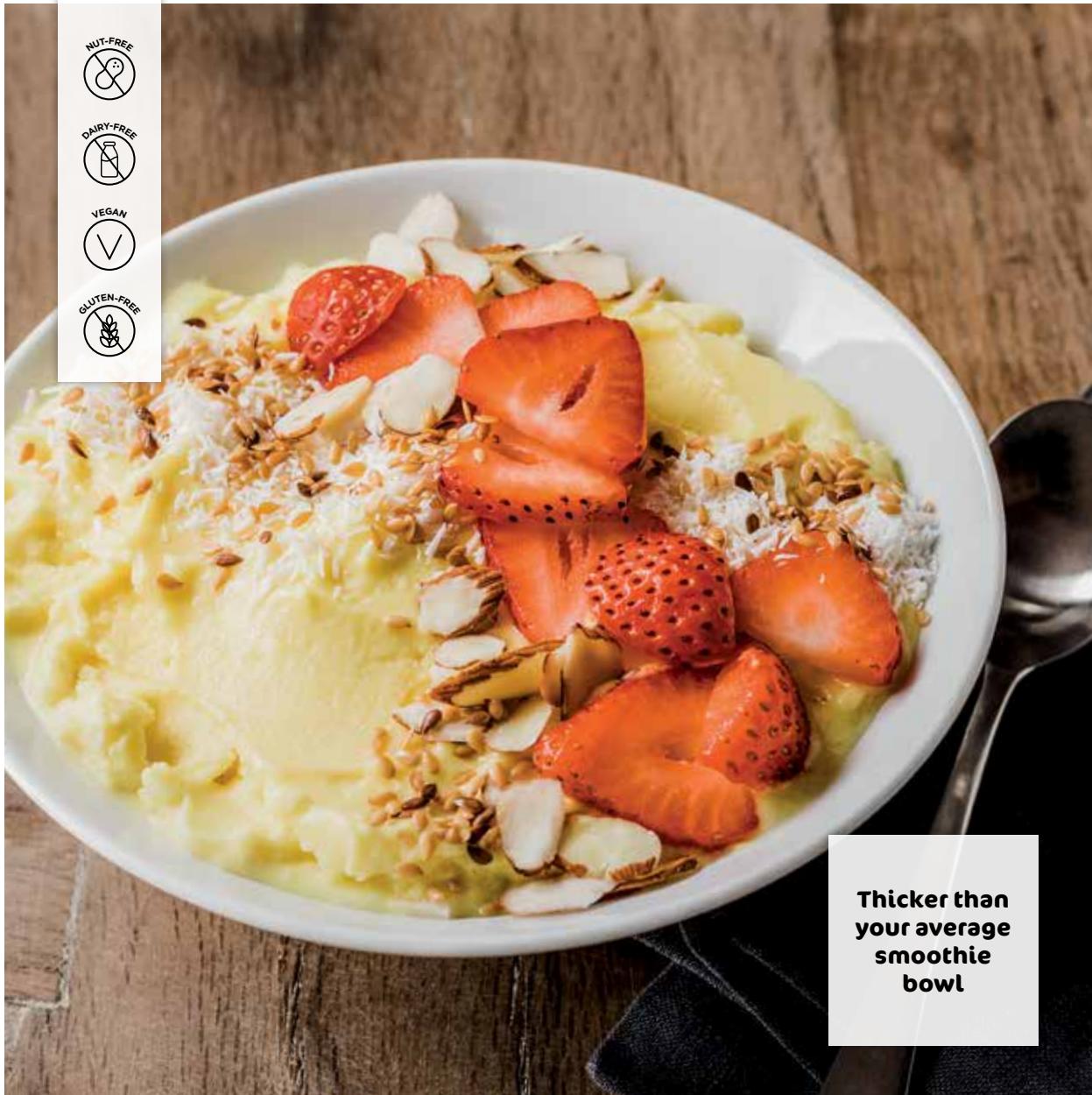
## INGREDIENTS

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.



**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.



ENJOY TODAY

# Thick White Russian Milkshake



Milkshake

EASY  
RECIPE

**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.



## 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.



## 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.



## ENJOY TODAY

# Thick Coffee Milkshake



Milkshake

EASY  
RECIPE

**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
-  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.

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

TIP

It is important to stay within the 165°F-175°F 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  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**COOK TIME:** 7-10 MINUTES  
**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  
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 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  
**FREEZE TIME:** 24 HOURS  
**COOK:** 7-10 MINUTES  
**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.

## 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.



Gelato

STEP-IT-UP  
RECIPE

## TOOLS NEEDED



Small saucepan  
Whisk or rubber spatula  
Thermometer  
Fine-mesh strainer

**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.

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.



# PB&J 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
- 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 agave syrup for granulated sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

## TOOLS NEEDED



Small saucepan

Whisk

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

**FREEZE TIME:** 24 HOURS

**COOK TIME:** 7-10 MINUTES

**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 agave syrup and 1/2 teaspoon stevia for light corn syrup and granulated sugar. Process on the LITE ICE CREAM program.

## TOOLS NEEDED



Small saucepan

Whisk

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.

# 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
Dairy-Free Peach Ice Cream.....	30
Fruity Cereal Ice Cream.....	32
Cherry Chip Ice Cream.....	33
Limoncello Ice Cream.....	34

## Lite Ice Cream

Lite Mint Cookies & Cream Ice Cream.....	35
Lite Vanilla Ice Cream with Chocolate Chips.....	36

## Sorbet

Fresh Fruit Sorbet.....	38
Watermelon Sorbet.....	40
Lemon Sorbet.....	42
Blueberry Pomegranate Sorbet.....	43

## Smoothie Bowl

Coconut Mango Smoothie Bowl.....	44
Very Berry Cherry Smoothie Bowl.....	46
Strawberry Banana Protein Smoothie Bowl.....	47

## Milkshake

Thick White Russian Milkshake.....	48
Dairy-Free Mocha Banana Milkshake.....	50
Dairy-Free Matcha Coconut Milkshake.....	51
Thick Coffee Milkshake.....	52

## Gelato

Vanilla Bean Gelato.....	54
Maple Gelato.....	56
Triple Chocolate Gelato.....	57
PB&J Gelato.....	58
Chocolate Hazelnut Gelato.....	60

# NINJA™ CREAMi™

NC301C\_IG\_30Recipe\_MP\_Mv7

© 2021 SharkNinja Operating LLC

CREAMi and NINJA are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

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



**NINJA™**  
**CREAMi™**

**PLUS DE 30 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](https://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	54
Tableau d'inspiration sans préparation	62
Index de recettes	64



# Le congélateur est votre allié



## Réglez la température de votre congélateur

L'appareil est conçu pour transformer les préparations de base dont la température se situe entre 9 °F (-13 °C) et -7 °F (-22 °C).

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

\*Si un contenant est congelé de façon inégale : faire fondre, fouetter, puis recongeler les ingrédients sur une surface plane.



## Congelez pendant 24 heures

Bien que le contenant CREAMi puisse être glacé, il doit atteindre une température encore plus froide avant de pouvoir être traité.



## Placez le contenant sur une surface plane

Pour éviter d'endommager votre appareil, ne préparez PAS de contenant si les ingrédients ont été surgelés en biais ou si le contenant a été entamé puis recongelé de manière inégale.\*



## 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.

# 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.

~~RE-SPIN~~ **N'UTILISEZ PAS LE PROGRAMME RE-SPIN (FAIRE TOURNER) POUR LES RESTES.**



## 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 2 ½ 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.



## 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.



# Découvrez les programmes à touche unique

<p>ICE CREAM CRÈME GLACÉE</p> <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><b>RECETTE</b> Crème glacée à la vanille <i>page 8</i></p>	<p>LITE ICE CREAM CRÈME GLACÉE LÉGÈRE</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 céto-gènes (kéto) ou paléo.</p> <p><b>RECETTE</b> Crème glacée légère au chocolat <i>page 20</i></p>	<p>GELATO</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 decadents.</p> <p><b>RECETTE</b> Gelato aux gousses de vanille <i>page 54</i></p> <p>Nous vous recommandons de commencer par la crème glacée à la vanille facile à la page 8 avant de préparer ce gelato.</p>	<p>+ MIX-IN + AJOUTER AU MÉLANGE</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><b>RECETTE</b> Inspiration savoureuse et ingrédients à incorporer <i>pages 10 à 13</i></p>
<p>SORBET</p> <p>Conçu pour transformer les recettes à base de fruits à forte teneur en eau et en sucre en délices crémeux.</p> <p><b>RECETTE</b> Sorbet aux fruits à un ingrédient <i>page 18</i></p>	<p>SMOOTHIE BOWL BOL DE BOISSON FRAPPÉE</p> <p>Conçu pour les recettes à base de fruits (frais ou surgelés) ou de légumes congelés avec des produits laitiers, des substituts de produits laitiers ou des jus.</p> <p><b>RECETTE</b> Bol à smoothie à la noix de coco et à la mangue <i>page 44</i></p>	<p>MILKSHAKE LAIT FRAPPÉ</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><b>RECETTE</b> Lait frappé riche au chocolat <i>page 14</i></p>	<p>RE-SPIN FAIRE TOURNER</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, <b>NE PAS</b> 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](https://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 | 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



Fouet

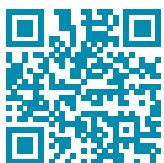
Grand bol

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](http://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.



# 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

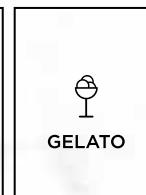
Commencez par créer n'importe quelle base présentée dans ce guide d'inspiration, y compris les bases sans produits laitiers et les bases allégées.

## 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.

## 2. Congeler

Couvrez avec le couvercle et congelez pendant 24 heures.



## 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 noisettes 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

### 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.



Veuillez 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).



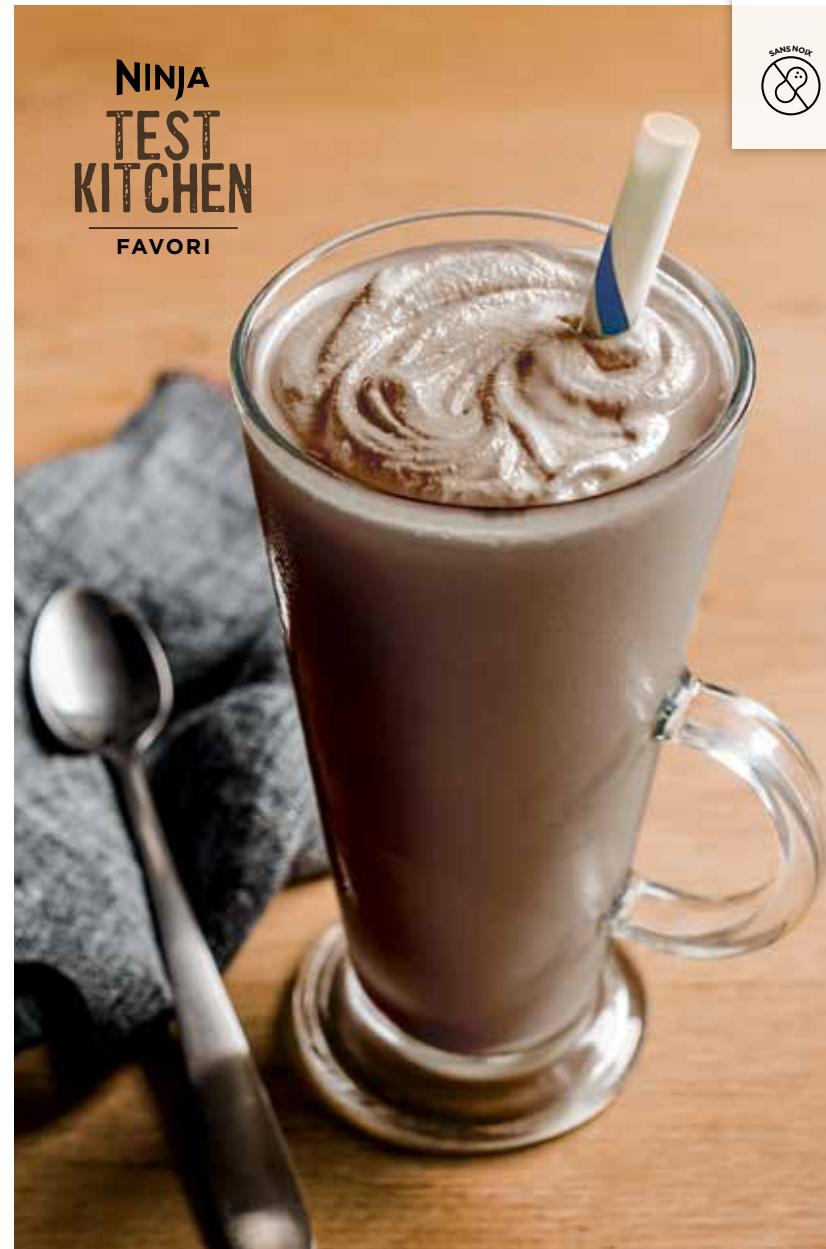
Une fois la préparation terminée, retirer le lait frappé du contenant et servir immédiatement.

**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

# NINJA TEST KITCHEN

FAVORI



# Sorbet aux fruits à un ingrédient

PRÉP. : 1 MINUTE | CONGÉLATION : 24 HEURES | PORTIONS : 4 | 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 | 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

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.

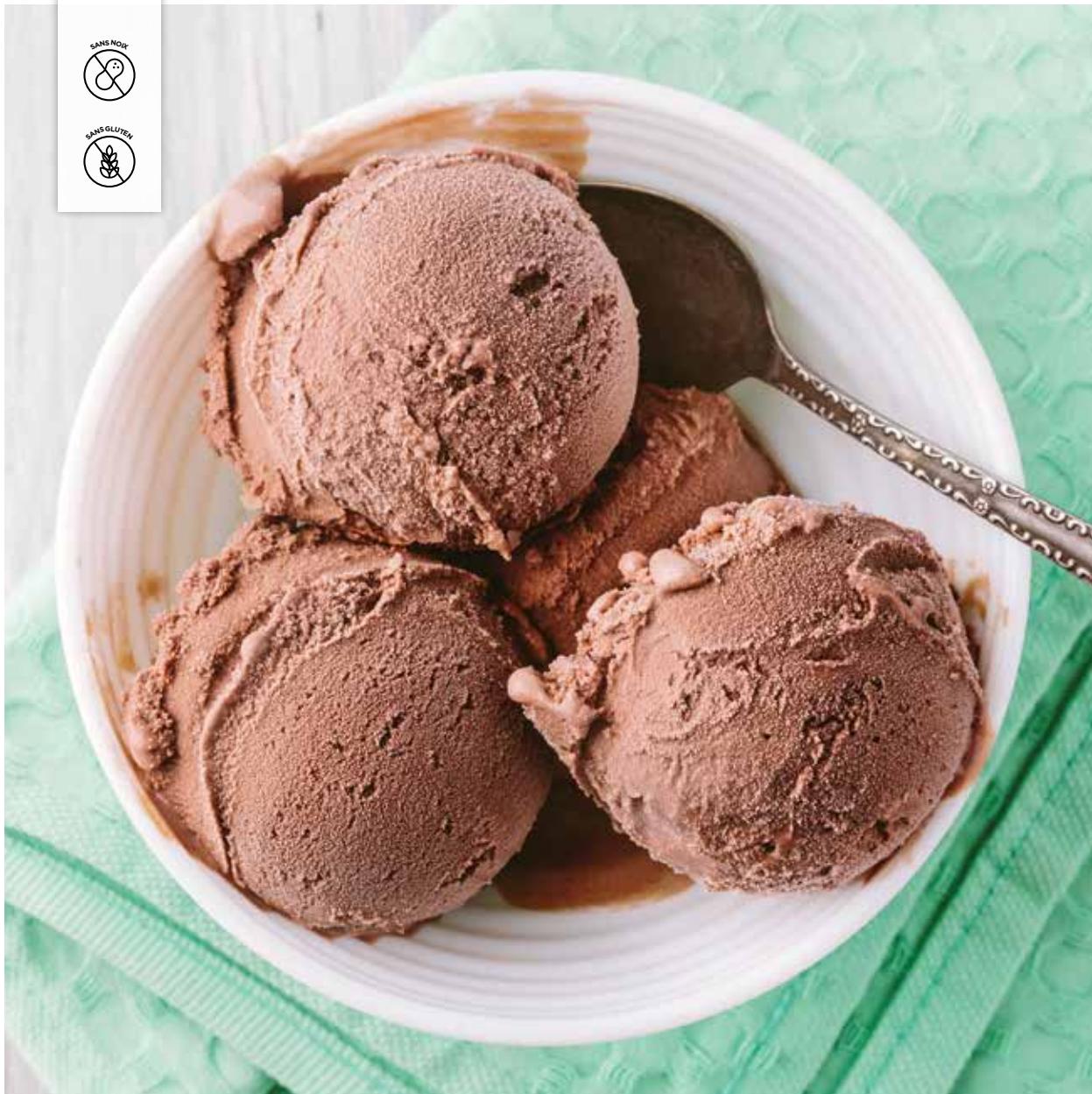
CONSEIL

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

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

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



RECETTE FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

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

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



RECETTE FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

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 à la pêche sans produits laitiers



RECETTE FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

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

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

## 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.

**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.
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

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

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 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

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 à la vanille avec brisures de chocolat



RECETTE FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

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.

# Sorbet aux fruits frais

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | PORTIONS : 4 | 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).



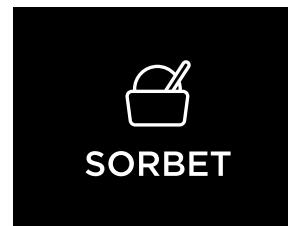
Avec l'arrière d'un ustensile de cuisine lourd (comme une louche ou un presse-purée), presser fermement les bananes en-dessous du repère MAX FILL (remplissage maximum), en les compactant pour en faire un mélange homogène pour créer de l'espace pour plus de bananes.



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 melon d'eau



Sorbet

RECETTE FACILE

**PRÉP.** : 2 MINUTES

**CONGÉLATION** : 24 HEURES

**PORTIONS** : 4

**À CONSOMMER DANS LES** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

2 c. à soupe de sirop d'agave

Jus de 1/2 lime

350 g de melon d'eau haché au préalable

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Petit bol

Fouet

## PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, fouetter le sirop d'agave avec le jus de lime jusqu'à dissolution du sirop d'agave.
2. Placer les morceaux de melon d'eau dans un contenant CREAMI™ vide jusqu'au repère MAX FILL (remplissage max). Verser le jus d'agave et de lime sur le melon d'eau.
3. 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 SORBET.
6. 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 citron

PRÉP. : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

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

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

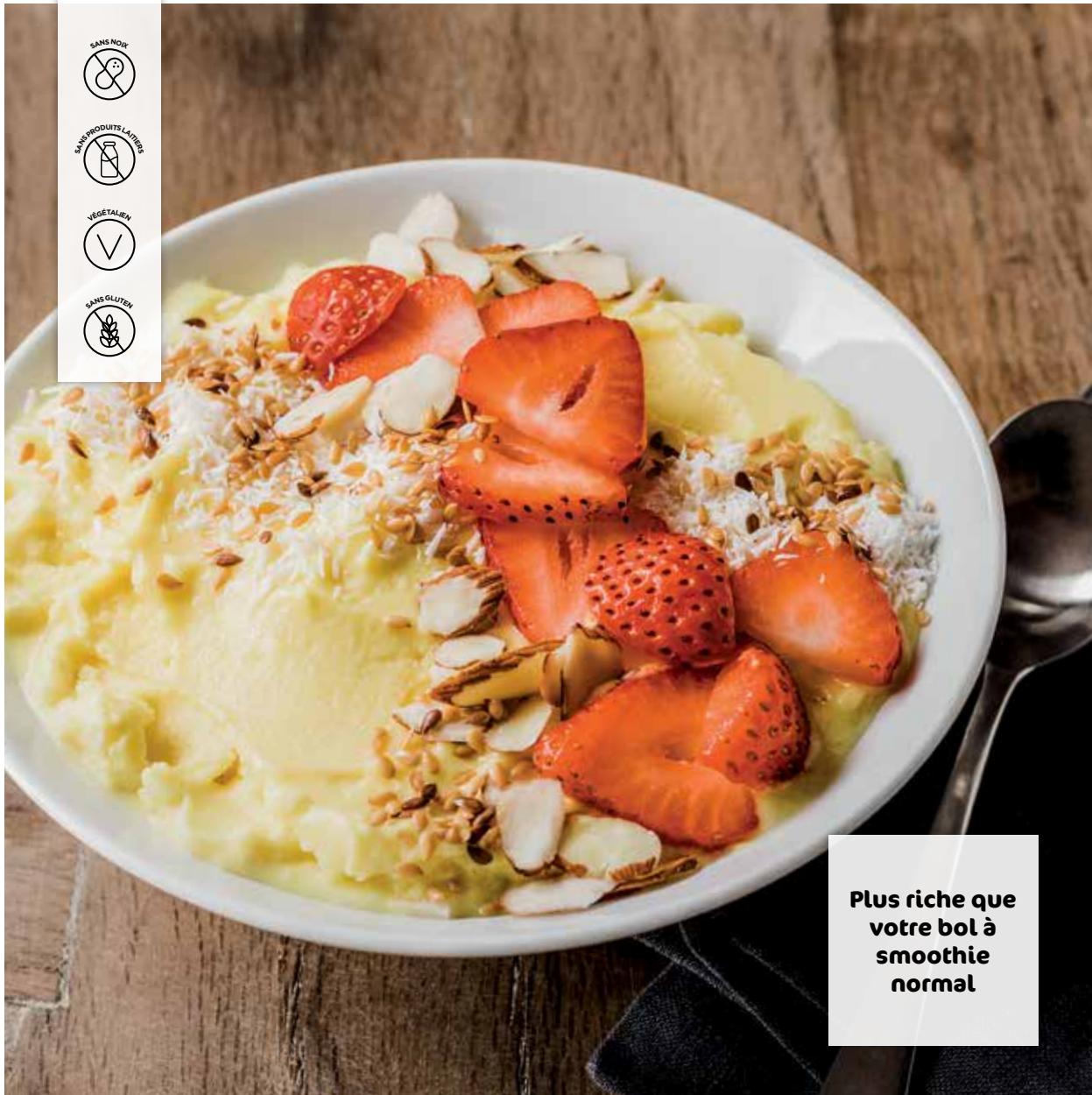
1. Dans un grand bol, mélanger le sucre, le sirop de maïs et l'eau chaude jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter le jus de citron et fouetter jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
2. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au 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.



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

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

**PRÉP. : 2 MINUTES**

**CONGÉLATION : 24 HEURES**

**PORTIONS : 4**

**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.

**Bol à  
smoothie**

**RECETTE  
FACILE**

## 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

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

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.



## BONHEUR DU JOUR

# Lait frappé riche Russe blanc

**PRÉP.** : 2 MINUTES

**PORTIONS** : 1 À 2

### 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

## 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

## 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

### 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 lains frappés liquides.

# Gelato aux gougesses de vanille

PRÉP. : 10 À 15 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | CUISSON : 7 À 10 MINUTES  
PORTIONS : 4 | 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
-  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  
**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  
Spatule en caoutchouc  
Thermomètre  
Tamis fin



Gelato

RECETTE  
SOPHISTIQUEE

# Gelato aux trois chocolats

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

## 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

- 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.
- Ajouter la crème épaisse et le lait 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 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.

- 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.



# Gelato au beurre d'arachides et à la gelée

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

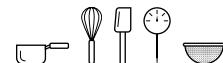
## INGRÉDIENTS

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

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

**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

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.

# 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)	
Couppelles 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 à la pêche sans produits laitiers.....	30
Crème glacée aux céréales aux fruits.....	32
Crème glacée aux brisures de chocolat et à la cerise.....	33
Crème glacée au limoncello.....	34

## Crème glacée légère

Crème glacée légère à la menthe, aux biscuits et à la crème.....	35
Crème glacée légère à la vanille avec brisures de chocolat.....	36

## Sorbet

Sorbet aux fruits frais.....	38
Sorbet au melon d'eau.....	40
Sorbet au citron.....	42
Sorbet à la grenade et aux bleuets.....	43

## Bol à smoothie

Bol à smoothie à la mangue et à la noix de coco.....	44
Bol à smoothie cerises et petits fruits en folie.....	46
Bol à smoothie protéiné à la banane et à la fraise.....	47

## Lait frappé

Lait frappé riche Russe blanc.....	48
Lait frappé moka et banane sans produits laitiers.....	50
Lait frappé noix de coco et matcha sans produits laitiers.....	51
Lait frappé riche au café.....	52

## Gelato

Gelato aux gousses de vanille.....	54
Gelato à l'érable.....	56
Gelato aux trois chocolats.....	57
Gelato au beurre d'arachides et à la gelée.....	58
Gelato chocolat noisettes.....	60

# NINJA™ CREAMi™

NC301C\_IG\_30Recipe\_MP\_Mv7

© SharkNinja Operating LLC, 2021.

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