

Please read the Quick Start Guide and Instructions first.  
Bitte lesen Sie zuerst die Kurzanleitung und die Anweisungen durch.  
Veuillez lire le guide de démarrage rapide et les consignes de sécurité incluses avant d'utiliser votre appareil.



# NINJA<sup>®</sup>



RECIPE GUIDE - ENGLISH FROM PAGE 1  
GUIDE DE RECETTES - FRANÇAIS À PARTIR DE LA PAGE 34  
REZEPTBUCH - DEUTSCH AB SEITE 68



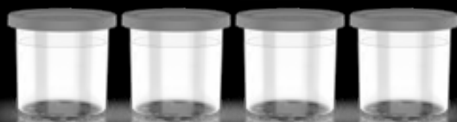
# Welcome!

This guide will help you get started with lots of recipes to try with your Ninja® Ice Cream Maker.

Before reading on, make sure to understand how to use the product. If you've not already done so, please read the Quick Start Guide.

Once you're confident you understand the unit, read on to find out how to make the best frozen treats.

Need extra dessert tubs? Buy online at [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



We recognise that ingredients and tastes vary from country to country so we have adapted recipes where needed. This is why you might not always find that the recipe in your language matches the other languages.

## Contents

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| The Science                      | 2  |
| Preset Programs                  | 3  |
| Tips & Best Practices            | 4  |
| Ice Cream                        | 6  |
| Light Ice Cream                  | 11 |
| Gelato                           | 12 |
| Extras                           | 16 |
| Extras Chart                     | 18 |
| Enjoy today, no freeze Milkshake | 22 |
| Sorbet                           | 26 |
| Smoothie Bowl                    | 30 |
| No-Prep Inspiration Chart        | 32 |





# The science behind the recipes

We invite you to make desserts from scratch and to get started you'll need to make a base. The balance of water, fat, protein and sugar used to make the base is very important.

Our chefs have carefully crafted these recipes in the Ninja® Test Kitchen to ensure the right amounts of each ingredient are in each recipe.



**WATER**



**FAT**



**PROTEIN**



**SUGAR**

For best results, follow the instructions and carefully measure ingredients. Only substitute ingredients if recommended. You'll find some general substitutes below as well as within the TIP boxes on the recipe pages.



## Dairy Substitutes

**Milk** → Unsweetened oat milk

**Double cream** → Tinned coconut milk

**Cream cheese** → Vegan cream cheese

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



## Sugar Substitute







**Sugar** → Agave Syrup




# Get to know the programs



Depending on which program you choose to make your next treat, the Ninja® Ice Cream Maker will spin at precise speeds for a specific amount of time to deliver perfectly smooth and creamy results.

| <br>ICE CREAM                                                                              | <br>LIGHT ICE CREAM                                                                                                    | <br>GELATO                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Designed for traditionally indulgent recipes. Great for turning dairy and dairy-alternative recipes into thick, creamy and scoopable ice cream.<br><b>Recipes from page 6</b> | 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.<br><b>Recipes from page 11</b>            | Designed for custard bases for Italian-style ice cream. Choose GELATO when specified to create delicious, decadent desserts.<br><b>Recipes from page 12</b>                                                                                                                          |
| <br>SORBET                                                                                 | <br>SMOOTHIE BOWL                                                                                                      | <br>MILKSHAKE                                                                                                                                                                                     |
| Designed to transform fruit-based recipes, with high water and sugar content, into creamy delights.<br><b>Recipes from page 26</b>                                            | Designed for recipes that are made from fruit and/or vegetables frozen together with dairy, dairy alternatives or juice. Creates thick smoothie bowls to eat with a spoon.<br><b>Recipes from page 30</b> | Designed to create quick and thick milkshakes. Simply combine your favourite ice cream (shop-bought or homemade) with milk then select MILKSHAKE.<br><i>Use shop-bought ice cream and enjoy straight away, <b>no need to freeze</b> for 24 hours.</i><br><b>Recipes from page 22</b> |

 After running one of the preset programs, you can use RE-SPIN to ensure a smooth texture, if not adding EXTRAS. This may be needed when the base is super cold and the texture is crumbly versus creamy.

 **Want to add crunch?**  
Refer to pages 16-21 for how to use EXTRAS.



# Tips for freezing bases



## Upright freezers work best

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



## Adjust your freezer's temp

For best results, set your freezer between  $-12^{\circ}\text{C}$  and  $-25^{\circ}\text{C}$ . The Ice Cream Maker is designed to process bases within this range.

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



## Place the tub on a level surface

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

\*If a tub is frozen unevenly: melt, whisk the ingredients on a level surface.



## Freeze for 24 hours

While the tub may be frozen, it needs to reach an even colder temperature before it can be processed. This is the minimum freeze time, there is no maximum.



## Frozen treats on demand

Make the most of your time by prepping several tubs at once! Keep these tubs in your freezer for ice cream on demand whenever the craving strikes.

# Tips for the best 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 spin it into a frozen treat.

**Using fruit:** When making a fruit-flavoured ice cream, blend or mash fruit to release more flavour into the base before freezing. (See page 26 for example.)

**Prep ahead:** Don't want to wait **24 hours**? Try multiplying recipes to make larger batches and freezing more than one tub at a time. This will ensure you have bases ready and frozen for you the minute you're ready to process.

## Making an ice bath.

For recipes that require cooking the base, we recommend using an ice bath to quickly cool the base prior to freezing. To prepare an ice bath, fill a large bowl with ice and water. Then place your tub in the ice water. Once your base has cooled below  $4^{\circ}\text{C}$ , place the tub in the freezer.

## What to do about leftovers.

Didn't finish your tub? 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 EXTRAS, processing again will further crush your EXTRAS and create a new ice cream flavour.

Your frozen treat is best consumed within 2 weeks. After that it's safe to eat but the flavour and texture may not be the same quality as when you first made it.





# Choose your flavour

## Easy No-Cook Ice Cream

**PREP:** 5 MINUTES | **FREEZE TIME:** 24 HOURS | **PROGRAM TIME:** 1½ MINUTES  
**MAKES:** 4 SERVINGS | **BEST WITHIN:** 2 WEEKS

### INGREDIENTS

18g cream cheese, softened  
 55g caster sugar  
 Flavouring, 1 teaspoon extract of your choice OR 2 tablespoons of cocoa powder  
 150ml double cream  
 230ml whole milk  
 30g extras of your choice (optional)

### TOOLS NEEDED



Whisk  
 Large bowl  
 Silicone spatula

### FLAVOURINGS

 Cocoa powder  Almond extract  
 Vanilla extract  Fruit extract  
 Peppermint extract  Pistachio extract

### DIRECTIONS



In a bowl, microwave the cream cheese for 10 seconds or alternatively, soften by mixing with a spoon.

Add the sugar and your chosen flavouring, then mix with a whisk or silicone spatula until the mixture looks like frosting.



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



Pour base into an empty tub. Place lid on tub and freeze for 24 hours.

Ensure tub is on a flat surface and that the mixture is level.



Remove tub from freezer and remove lid from tub.

To assemble ready for processing, refer to Steps 1-5 in the Quick Start Guide.



Once bowl is in place, ensure unit is switched on. Select ICE CREAM and processing will begin. When complete, all 4 segments of the progress bar will flash and turn off.



Remove bowl from unit and remove tub from bowl. (Refer to steps 7 & 8 in the Quick Start Guide.)

If the base is crumbly and you are not adding mix-ins, then re-assemble and insert back into unit and press RE-SPIN.

If adding mix-ins see next step. If not, your ice cream is ready to enjoy.



With a spoon, create a 4cm wide hole that reaches the bottom of the tub. Add chosen extras to the hole\*, then re-assemble and process by selecting EXTRAS.

\*It's fine if level is above MAX FILL line.



Once processing is complete, remove from tub and serve immediately.



**EXTRAS**

Refer to pages 16-21 for ideas.

**TIP**

Double (or triple) this recipe by simply adding two (or three) times every ingredient. Prepping several tubs at once keeps your freezer stocked to always have a frozen treat ready to process in minutes!



# Easy Chocolate Ice Cream



FREEZE TIME  
24 HOURS

**PREP:** 5-10 MINUTES  
**MAKES:** 4 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

18g cream cheese, softened  
20g cocoa powder  
55g caster sugar  
1 teaspoon vanilla extract  
150ml double cream  
230ml whole milk

## TOOLS NEEDED



Large bowl  
Whisk  
Silicone spatula

**TIP** If cocoa powder is lumpy, sift to remove lumps.

**NOTE** It is normal for some of the chocolate to settle at the bottom of the tub during freezing.

## DIRECTIONS

1. In a large bowl, microwave the cream cheese for 10 seconds or alternatively, soften by mixing with a spoon. Add the cocoa powder, sugar and vanilla extract. With a whisk or silicone spatula, beat for about 60 seconds until the mixture looks like frosting.
2. Slowly mix in the double cream and milk until fully combined and sugar is dissolved.
3. Pour base into an empty tub. Place lid on tub and freeze for 24 hours.
4. Remove tub from freezer and remove lid from tub. Please use the Quick Start Guide for assembly and processing information.
5. Select ICE CREAM.
6. Once processing is complete, add EXTRAS or remove ice cream from tub and serve immediately.



Use if crumbly for a creamier result, if not adding EXTRAS.

# Easy Strawberry Ice Cream



FREEZE TIME  
24 HOURS

**PREP:** 15 MINUTES  
**MAKES:** 4 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

225g fresh strawberries, trimmed, cut in quarters  
100g granulated sugar  
1 teaspoon golden syrup  
1 teaspoon lemon juice  
250ml double cream

## TOOLS NEEDED



Large bowl  
Whisk



## DIRECTIONS

1. In a large bowl, add strawberries, sugar, golden syrup and lemon juice. Using a fork, mash strawberries. Allow mixture to sit for 10 minutes, stirring regularly.
2. Add cream and mix until well combined.
3. Pour base into an empty tub. Place lid on tub and freeze for 24 hours.
4. Remove tub from freezer and remove lid from tub. Please use the Quick Start Guide for assembly and processing information.
5. Select ICE CREAM.
6. Once processing is complete, add EXTRAS or remove ice cream from tub and serve immediately.



Use if crumbly for a creamier result, if not adding EXTRAS.

**TIP**

We recommend adding white chocolate chips as a EXTRAS to make this ice cream even sweeter.

# Easy Nut-Spread Ice Cream

**PREP:** 5 MINUTES  
**MAKES:** 4 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

150g sweetened nut spread of your choice (pistachio, hazelnut, almond, hazelnut-chocolate, etc.)

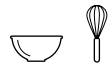
100ml whipping cream

250ml whole milk

1 teaspoon flavouring extract of choice (pistachio, hazelnut, almond, etc.), optional

Pinch of salt

## TOOLS NEEDED



Large bowl

Whisk



Ice Cream

FREEZE TIME  
24 HOURS

## DIRECTIONS

1. Place all ingredients in a large bowl and mix well, until spread is dissolved and evenly distributed.
2. Pour base into an empty tub. Place lid on tub and freeze for 24 hours.
3. Remove tub from freezer and remove lid from tub. Please use the Quick Start Guide for assembly and processing information.
4. Select ICE CREAM.
5. Once processing is complete, add EXTRAS or remove ice cream from tub and serve immediately.



Use if crumbly for a creamier result, if not adding EXTRAS.

TIP

Add 3 tablespoons of the toasted, chopped nut of your choice as a EXTRAS after processing.

# Dairy free, Light Vanilla Ice Cream

**PREP:** 5 MINUTES  
**MAKES:** 4 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

250ml oat cream

120ml oat milk

1 teaspoon vanilla extract

3 pitted dates

3 tablespoons light agave syrup

## TOOLS NEEDED



Blender



Light  
Ice Cream

FREEZE TIME  
24 HOURS

## DIRECTIONS

1. Place all ingredients into jug of a blender.
2. Blend ingredients on high until completely blended.
3. Pour base into empty tub. Place lid on tub and freeze for 24 hours.
4. Remove tub from freezer and remove lid from tub. Please use the Quick Start Guide for assembly and processing information.
5. Select LIGHT ICE CREAM.
6. Once processing is complete, add EXTRAS or remove ice cream from tub and serve immediately.



Use if crumbly for a creamier result, if not adding EXTRAS.



**Ideal recipe for EXTRAS.**  
Refer to pages 16-21 for EXTRAS ideas.



# Vanilla Bean Gelato



Gelato

FREEZE TIME  
24 HOURS

**PREP:** 5 MINUTES  
**COOK TIME:** 7-10 MINUTES  
**MAKES:** 4 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

4 large egg yolks  
1 tablespoon golden syrup  
55g caster sugar  
250ml double cream  
90ml whole milk  
1 whole vanilla pod,  
split in half lengthwise, scraped  
or 1 teaspoon vanilla bean paste

## TOOLS NEEDED



Small saucepan  
Whisk  
Silicone spatula  
Thermometer  
Fine-mesh sieve

**TIP** Can substitute vanilla extract if preferred, instead of vanilla pod or vanilla bean paste.

**TIP** It is important to stay within the 74°C–79°C range. The eggs should reach at least 74°C for them to be food safe but will curdle and scramble if overcooked. Additionally, cooking to this temperature range integrates the sugar and thickens the mixture, resulting in smoother texture.

## DIRECTIONS

1. Place egg yolks, golden syrup and sugar into a small saucepan and whisk until fully combined and sugar is dissolved.
2. Add double cream, milk and vanilla pod to saucepan and stir to combine.
3. Place saucepan on hob over medium heat, stirring constantly with a whisk or silicone spatula. Cook until temperature reaches 74-79°C on an instant-read thermometer.
4. Remove base from heat and pour through a fine-mesh sieve into an empty tub. Place tub into an ice bath. Once cooled, place lid on tub and freeze for 24 hours.
5. Remove tub from freezer and remove lid from tub. Please use the Quick Start Guide for assembly and processing information.
6. Select GELATO.
7. Once processing is complete, add EXTRAS or remove gelato from tub and serve immediately.



Use if crumbly for a creamier result, if not adding EXTRAS.

# Rich Chocolate Gelato



Gelato

FREEZE TIME  
24 HOURS

**PREP:** 5 MINUTES  
**COOK TIME:** 7-10 MINUTES  
**MAKES:** 4 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

4 large egg yolks  
80g caster sugar  
15g cocoa powder, sifted  
230ml double cream  
100ml whole milk  
50g dark chocolate 74% solids,  
broken into small pieces

## TOOLS NEEDED



Small saucepan  
Whisk  
Silicone spatula  
Thermometer  
Fine-mesh sieve

**TIP**

Double cream can be swapped for whipping cream.



**Ideal recipe for EXTRAS.**

Refer to pages 16-21 for EXTRAS ideas.

## DIRECTIONS

1. Place egg yolks, sugar and cocoa powder into a small saucepan. Whisk until fully combined.
2. Add double cream and milk and stir to mix in.
3. Place saucepan on hob over medium heat, stirring constantly with a whisk or silicone spatula. Cook until temperature reaches 74-79°C on an instant-read thermometer.
4. Remove from heat, stir in chocolate and pour through a fine-mesh sieve into an empty tub. Place tub into an ice bath. Once cooled, place lid on tub and freeze for 24 hours.
5. Remove tub from freezer and remove lid from tub. Please use the Quick Start Guide for assembly and processing information.
6. Select GELATO.
7. Once processing is complete, add EXTRAS or remove gelato from tub and serve immediately.



Use if crumbly for a creamier result, if not adding EXTRAS.

# Salted Caramel Gelato

**PREP:** 10 MINUTES  
**COOK TIME:** 10-15 MINUTES  
**MAKES:** 4 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

80g granulated sugar  
230ml double cream, warm with milk in a microwave to a temp of 50°C  
180ml whole milk  
½ teaspoon sea salt flakes  
4 medium egg yolks  
½ teaspoon vanilla extract

## DIRECTIONS

1. Place sugar in a medium saucepan over moderate heat, stirring occasionally with a wooden spoon, until it melts, then caramelises into a rich copper colour and just begins to smoke, (this may take around 10 minutes). Note: If the colour is too light, your ice cream will be sweet but without depth of flavour; if it's too dark, it will taste burnt.
2. Remove pan from heat and gradually whisk in half the cream, milk and salt. **THE CARAMEL WILL HARDEN INTO A LUMP.** Return pan to low heat and stir until any hardened caramel is dissolved. Add in remaining amount of milk and cream.
3. In a small bowl, whisk egg yolks slightly and then whisk in a small amount of the warm caramel mixture.

## TOOLS NEEDED



Medium saucepan  
Wooden Spoon  
Small bowl  
Whisk  
Silicone spatula  
Thermometer  
Fine-mesh sieve

4. Whisk yolks into caramel mixture in saucepan and raise heat to medium, stirring constantly with a whisk or silicone spatula. Cook until temperature reaches 74-79°C on an instant-read thermometer.
5. Remove base from heat, add vanilla and pour through a fine-mesh sieve into an empty tub. Place tub into an ice bath. Once cooled, place lid on tub and freeze for at least 24 hours.
6. Remove tub from freezer and remove lid from tub. Please use the Quick Start Guide for assembly and processing information.
7. Select GELATO.
8. Once processing is complete, add EXTRAS or remove gelato from tub and serve immediately.



RE-SPIN

Use if crumbly for a creamier result, if not adding EXTRAS.

TIP

Once the gelato is ready, add 2 tablespoons of salted butter caramel as a EXTRAS, for even richer flavour.

TIP

It is important to stay within the 74°C-79°C range. The eggs should reach at least 74°C for them to be food safe but will curdle and scramble if overcooked. Additionally, cooking to this temperature range integrates the sugar and thickens the mixture, resulting in smoother texture.



Gelato

**FREEZE TIME**  
24 HOURS

# Coffee Gelato

**PREP:** 5 MINUTES  
**COOK TIME:** 7-10 MINUTES  
**MAKES:** 4 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

3 large egg yolks  
80g caster sugar  
200ml whipping cream  
170ml whole milk  
2 teaspoons (2 sachets, about 4g) instant espresso  
Pinch of salt

## TOOLS NEEDED



Small saucepan  
Whisk  
Silicone spatula  
Thermometer  
Fine-mesh sieve

TIP

Add 3 tablespoons of chocolate chips, meringue pieces or praline as a EXTRAS after processing.

TIP

It is important to stay within the 74°C-79°C range. The eggs should reach at least 74°C for them to be food safe but will curdle and scramble if overcooked. Additionally, cooking to this temperature range integrates the sugar and thickens the mixture, resulting in smoother texture.



Gelato

**FREEZE TIME**  
24 HOURS

## DIRECTIONS

1. Place egg yolks and caster sugar into a small saucepan and whisk until fully combined and sugar is dissolved.
2. Add whipping cream, milk, instant espresso and salt to saucepan and stir to combine.
3. Place saucepan on hob over medium heat, stirring constantly with a whisk or silicone spatula. Cook until temperature reaches 74-79°C on an instant-read thermometer.
4. Remove base from heat and pour through a fine-mesh sieve into an empty tub. Place tub into an ice bath. Once cooled, place lid on tub and freeze for at least 24 hours.
5. Remove tub from freezer and remove lid from tub. Please use the Quick Start Guide for assembly and processing information.
6. Select GELATO.
7. Once processing is complete, add EXTRAS or remove gelato from tub and serve immediately.



RE-SPIN

Use if crumbly for a creamier result, if not adding EXTRAS.

# EXTRAS

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



## Hard EXTRAS will remain intact.

EXTRAS like **chocolate, sweets** and **nuts** will not be broken down during the EXTRAS program. We recommend using **mini chocolate chips, mini sweets** or **pre-chopped ingredients**.



## Soft EXTRAS will get broken down.

EXTRAS like **cookies** and **frozen fruit** will end up smaller after the EXTRAS program. We recommend using bigger pieces of soft ingredients.



FOR ICE CREAM & GELATO ONLY

## We don't recommend fresh fruit, sauces and spreads to use as EXTRAS.

Adding fresh fruit, fudge and caramel sauces will soften your treat. Chocolate hazelnut spread and nut butters generally do not incorporate well. We recommend using frozen fruit or chocolate/caramel shell toppings with the EXTRAS program and only enjoying sauces and spreads as toppings.

# Make one-of-a-kind treats with extracts & extras



## 1. Make a base

Start by making any base from this guide & add an extract if desired.

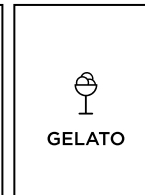
To make even more flavours, substitute vanilla extract with 1 teaspoon of fruit, herb or nut extract.



## 2. Freeze

Cover with lid and freeze for 24 hours

Keep several prepped tubs in your freezer for ice cream on demand.



## 3. Process

Select the program that matches your base

ICE CREAM  
GELATO  
LIGHT ICE CREAM

## 4. Add EXTRAS

With a spoon, create a 4cm wide hole that reaches the bottom of the tub. Add your EXTRAS to the hole in the tub.

## 5. Process

Press EXTRAS program.

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



# Get creative with EXTRAS

Here are some ideas to get you started...



**Mint Chocolate Chip**

**Base:** Vanilla (leave out vanilla extract)  
**Extract:** 1 tsp peppermint extract (Add green food colouring, optional)  
**EXTRAS:** 45g mini chocolate chips



**Strawberry**

**Base:** Strawberry  
**Extract:** N/A  
**EXTRAS:** 2 tbsp freeze dried strawberries or strawberry flakes



**Death by Chocolate**

**Base:** Chocolate  
**Extract:** N/A  
**EXTRAS:** 2 tbsp mini chocolate chips, 2 tbsp brownie bits



**Chocolate Chip Cookie Dough**

**Base:** Vanilla  
**Extract:** N/A  
**EXTRAS:** 45g edible frozen cookie dough chunks + 1 tbsp mini chocolate chips



**Rocky Road**

**Base:** Chocolate  
**Extract:** N/A  
**EXTRAS:** 2 tbsp almonds, chopped, 2 tbsp chocolate chips, 1 tbsp marshmallow topping



**Cookies & Cream**

**Base:** Vanilla  
**Extract:** Vanilla, as per recipe  
**EXTRAS:** 3 chocolate sandwich biscuits, broken

**Chocolate Caramel Nut Cluster**

**Base:** Vanilla  
**Extract:** N/A  
**EXTRAS:** 45g chocolate covered caramel sweets (broken), 2 tablespoons roasted hazelnuts (broken)

**Sundae Cone**

**Base:** Vanilla  
**Extract:** N/A  
**EXTRAS:** 1 tbsp chocolate shell topping, 2 tbsp peanuts, 2 tbsp sugar cone pieces

**Banana Chocolate Chunk**

**Base:** Vanilla, Chocolate  
**Extract:** N/A  
**EXTRAS:** 1 tbsp banana chips, broken into pieces, 2 tbsp chocolate chips

**Chocolate Cookies & Cream**

**Base:** Chocolate  
**Extract:** N/A  
**EXTRAS:** 3 chocolate sandwich biscuits, broken

**Chocolate Toffee Crunch**

**Base:** Chocolate  
**Extract:** N/A  
**EXTRAS:** 45g chocolate toffee bar, cut into 1cm slices

**Chocolate Cherry Chip**

**Base:** Chocolate  
**Extract:** N/A  
**EXTRAS:** 2 tbsp mini chocolate chips, 45g frozen cherries

**TIP** For best results chop or break EXTRAS into smaller pieces before adding to your frozen treat.

# Get creative with mix-ins *(continued)*



**Chocolate Chip**

**Base:** Chocolate or Vanilla  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 45g mini chocolate chips

**Peanut Butter Cup**

**Base:** Chocolate or Vanilla  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 45g mini peanut butter cups

**Brownie Chunk**

**Base:** Chocolate or Vanilla  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 45g brownie chunks

**Lemon Vanilla**

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

**Orange Cream**

**Base:** Vanilla  
 (leave out vanilla extract)  
**Extract:** 1 tsp orange extract  
**Mix-in:** 1 teaspoon orange zest

**Coconut Chocolate**

**Base:** Chocolate  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 57g Bounty® bars, roughly chopped

**Mint Cream Chocolate**

**Base:** Chocolate  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 6 After Eight®, roughly chopped

**Hazelnut**

**Base:** Chocolate or Vanilla  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 22g Kinder Bueno®, broken into pieces

**Chocolate Crunch**

**Base:** Chocolate  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 40g Crunchie® bar, roughly chopped

**Roasted Pistachio**

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

**Chocolate Coconut Almond Bar**

**Base:** Vanilla  
 (leave out vanilla extract)  
**Extract:** 1 tsp Coconut extract  
**Mix-in:** 3 tbsp almonds, 1 tbsp chocolate chips, 1 tbsp coconut flakes

**Raspberry**

**Base:** Vanilla  
 (leave out vanilla extract)  
**Extract:** 1 tsp Raspberry extract  
**Mix-in:** 2 tbsp freeze dried raspberries or raspberry flakes

**Maltesers®**

**Base:** Chocolate or Vanilla  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 40g whole Maltesers®

**Honeycomb**

**Base:** Chocolate or Vanilla  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 20g honeycomb, broken up

**Turkish Delight**

**Base:** Chocolate or Vanilla  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 51g bar, roughly chopped

**Rum Raisin**

**Base:** Vanilla  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 40g raisins (soaked in 1 tsp rum)

**Salted Caramel**

**Base:** Chocolate  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 2 tbsp salted caramel

**Chocolate Flake**

**Base:** Chocolate or Vanilla  
**Extract:** N/A  
**Mix-in:** 1 flake, 32g (broken into 4)

**TIP** For best results chop or break mix-ins into smaller pieces before adding to your frozen treat.

# ENJOY TODAY

## Thick Chocolate Milkshake

PREP: 2 MINUTES | PROGRAM TIME: 1 ½ MINUTES | MAKES: 1-2 SERVINGS

### INGREDIENTS

- 300g chocolate ice cream
- 125ml whole milk

**MAKE IT DAIRY-FREE** Use dairy-free ice cream and either oat milk or plant-based coffee creamer instead of whole milk.

### DIRECTIONS



Place all ingredients in an empty tub in the order listed.



Please use the Quick Start Guide for assembly and processing information.



Select MILKSHAKE.



Once processing is complete, add EXTRAS or RE-SPIN if desired. Then remove milkshake from tub and serve immediately.

TIP

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

TIP

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



### Mix up the flavour

Is chocolate too plain for you?

Before processing, use a spoon to create a 4cm hole that reaches the bottom of the tub.

Pour the milk and EXTRAS into the hole. Select **MILKSHAKE** to process.



We recommend using chocolate chips, sweets or chopped nuts and harder EXTRAS



Use bigger pieces for softer EXTRAS like biscuits and cereal.



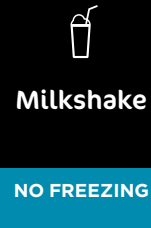


# Enjoy today Fresh Strawberry Milkshake

**PREP:** 2 MINUTES  
**MAKES:** 1-2 SERVINGS

## INGREDIENTS

200g vanilla ice cream  
85ml whole milk  
100g fresh strawberries, stems removed and cut in half



## DIRECTIONS

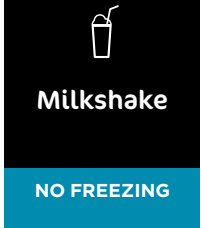
1. Place all ingredients into empty tub in the order listed, (no need to make a hole).
2. Please use the Quick Start Guide for assembly and processing information.
3. Select MILKSHAKE.
4. Once processing is complete, remove milkshake from tub and serve immediately.

# Enjoy today Oreo® Milkshake

**PREP:** 2 MINUTES  
**MAKES:** 1-2 SERVINGS

## INGREDIENTS

220g vanilla ice cream  
100ml whole milk  
3 Oreos®, broken up



## DIRECTIONS

1. Place ice cream into empty tub. With a spoon, create a 4cm wide hole that reaches the bottom of the tub. Add milk and Oreos® to the hole in the tub.
2. Please use the Quick Start Guide for assembly and processing information.
3. Select MILKSHAKE.
4. Once processing is complete, remove milkshake from tub 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 1cm pieces



### Don't like bananas?

Swap in fresh oranges, pineapples, or combine them for even more flavour. When combining, mix cut fruit before adding to the tub for a consistent flavour.

**Fresh Pineapple Sorbet:** 600g ripe pineapple, cut in 1cm pieces

**Fresh Orange Sorbet:** 5 oranges (approx.) peeled, cut in 1cm pieces

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

## DIRECTIONS



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



Add banana into an empty tub 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 tub just below the MAX FILL line. Place lid on tub and freeze for 24 hours.



Remove tub from freezer and remove lid from tub. To assemble ready for processing, refer to Steps 1-5 in the Quick Start Guide.



Once bowl is in place, ensure the unit is switched on. Select SORBET.



Once processing is complete, add mix-ins or remove sorbet from tub and serve immediately.

### TIP

Make sure to firmly press the fruit into the tub 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.



Use if crumbly for a creamier result, if not adding mix-ins.

# Strawberry Sorbet



Sorbet

FREEZE TIME  
24 HOURS

**PREP:** 5 MINUTES  
**MAKES:** 4 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

450g fresh strawberries, trimmed and sliced  
75g caster sugar  
75ml hot water, 60-70°C

## TOOLS NEEDED



Large bowl  
Whisk  
Fine-mesh sieve



## DIRECTIONS

1. In a large bowl, add the strawberries and sugar and mash together with a fork. Stir in water and whisk until smooth.
2. Pour base through a fine-mesh sieve into an empty tub. Place lid on tub and freeze for 24 hours.
3. Remove tub from freezer and remove lid from tub. Please use the Quick Start Guide for assembly and processing information.
4. Select SORBET.
5. Once processing is complete, add EXTRAS or remove sorbet from tub and serve immediately.



Use if crumbly for a creamier result, if not adding EXTRAS.

# Lemon Sorbet



Sorbet

FREEZE TIME  
24 HOURS

**PREP:** 5 MINUTES  
**MAKES:** 4 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

100g caster sugar  
1 tablespoon golden syrup  
210ml hot water, 60-70°C  
100ml lemon juice

## TOOLS NEEDED



Large bowl  
Whisk



## DIRECTIONS

1. In a large bowl, whisk together sugar, golden syrup and warm water until sugar is dissolved. Add lemon juice and whisk until fully combined.
2. Pour base into an empty tub. Place lid on tub and freeze for 24 hours.
3. Remove tub from freezer and remove lid from tub. Please use the Quick Start Guide for assembly and processing information.
4. Select SORBET.
5. Once processing is complete, add EXTRAS or remove sorbet from tub and serve immediately.



Use if crumbly for a creamier result, if not adding EXTRAS.





# Tropical Smoothie Bowl



  
Smoothie Bowl

FREEZE TIME  
24 HOURS

ENGLISH

**PREP:** 5 MINUTES  
**MAKES:** 4 SERVINGS  
**BEST WITHIN:** 2 WEEKS

## INGREDIENTS

100g melon chunks  
100g pineapple chunks  
150ml tropical flavoured yogurt  
100ml whole milk

## TOPPINGS (optional)

Pineapple slices  
Mango slices  
Toasted coconut flakes

## DIRECTIONS

1. Fill an empty tub with fruit in order of ingredients.
2. Cover fruit with yogurt and milk. Place lid on tub and freeze for 24 hours.
3. Remove tub from freezer and remove lid from tub. Please use the Quick Start Guide for assembly and processing information.
4. Select SMOOTHIE BOWL. When finished, your smoothie bowl will have a thick, spoonable consistency.
5. Once processing is complete, transfer the processed base to a bowl and decorate with desired toppings.

# No-prep inspiration chart

Transform ordinary items from your cupboard or fridge into extraordinary delights.

NOTE

Don't worry if it doesn't reach the line, there is no minimum fill

| INGREDIENTS                                                                                                         | RECIPE TYPE                            | PROCESS                                                                                                                                                                                                | PROGRAM         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 400g canned pineapple, mango, peaches, pears, or mandarin oranges                                                   | Sorbet                                 | Fill tub with fruit and juice from can.                                                                                                                                                                | SORBET          |
| Bottled smoothies                                                                                                   | Smoothie Bowl                          | Fill tub no higher than MAX FILL line.                                                                                                                                                                 | SMOOTHIE BOWL   |
| Shop bought bottled milk shakes (any flavour)                                                                       | Ice cream                              | Fill tub no higher than MAX FILL line.                                                                                                                                                                 | ICE CREAM       |
| Whole milk store bought chocolate milk                                                                              | Ice cream                              | Fill tub no higher than MAX FILL line.                                                                                                                                                                 | ICE CREAM       |
| Bottled protein drinks                                                                                              | Light Ice Cream                        | Fill tub no higher than MAX FILL line.                                                                                                                                                                 | LIGHT ICE CREAM |
| Bottled latte/pre-prepared iced coffee                                                                              | Sorbet                                 | Fill tub no higher than MAX FILL line.                                                                                                                                                                 | SORBET          |
| Canned mango puree                                                                                                  | Sorbet                                 | Fill tub no higher than MAX FILL line.                                                                                                                                                                 | SORBET          |
| Syrup (your choice of flavour: grenadine, mint, orgeat, blackcurrant, etc.)                                         | Sorbet                                 | Mix 300 ml of water and 100 ml of syrup in a tub.                                                                                                                                                      | SORBET          |
| Pitted lychees in canned syrup, raspberries and rose water                                                          | Ispahan Sorbet (lychee-raspberry-rose) | Place the lychees and 2 tablespoons of fresh or frozen raspberries in the tub, cover the fruit with the syrup from the tin can up to the fill line maximum, add 1 teaspoon of rose water and mix well. | SORBET          |
| Iced tea drink / squeezed lemon juice (lemonade)                                                                    | Sorbet                                 | Fill tub with iced tea or lemonade to the maximum fill line                                                                                                                                            | SORBET          |
| Almond milk, instant espresso and icing sugar                                                                       | Easy vegan iced coffee                 | Mix 450 ml of sweetened almond milk, 3 sachets of instant espresso and 5 tablespoons icing sugar soup in a tub.                                                                                        | SORBET          |
| Compote (apple, pear, banana, peach, apricot, pineapple, cherry, strawberry, raspberry, blueberry, nectarine, etc.) | Sorbet                                 | Fill tub with compote to the maximum fill line.                                                                                                                                                        | SORBET          |
| Ready-to-use dessert cream (vanilla, caramel, chocolate, praline, pistachio, etc.)                                  | Easy ice cream                         | Fill tub with dessert cream up to the maximum fill line                                                                                                                                                | SORBET          |

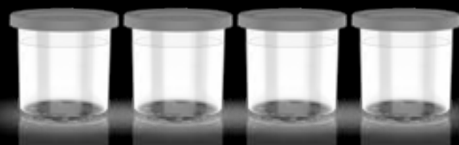
Cover with lid and freeze for 24 hours

**TEXTURE TIP:** Customise your treat. Use the RE-SPIN button to make your treat softer and creamier.

# Votre guide pour élaborer de succulents desserts.

Bienvenue ! Ce guide vous aidera à démarrer avec votre sorbetière Ninja® avec de nombreuses recettes à essayer. Avant de continuer, assurez-vous d'avoir bien compris comment utiliser le produit. Si vous ne l'avez pas déjà fait, veuillez lire le Guide de démarrage rapide. Une fois que vous vous êtes familiarisé avec l'appareil, lisez la suite pour savoir comment préparer les meilleurs desserts glacés.

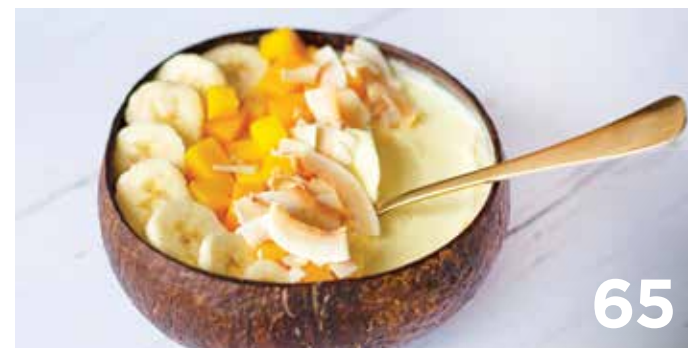
Besoin de pots supplémentaires ? Achetez-les en ligne sur [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



Nous savons que les ingrédients et les goûts varient d'un pays à l'autre, et avons adapté les recettes lorsque cela était nécessaire. Voilà pourquoi vous constaterez que certaines recettes dans votre langue ne correspondent pas tout à fait aux recettes dans d'autres langues.

## Table des matières

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| La science                                         | 36 |
| Programmes pré-réglés                              | 37 |
| Astuces                                            | 38 |
| Crème Glacée (Ice Cream)                           | 40 |
| Crème glacée allégée (Lite ice cream)              | 45 |
| Glace à l'italienne (Gelato)                       | 46 |
| Tableau des garnitures (EXTRAS)                    | 50 |
| <b>A déguster sans attendre</b> Milkshake          | 56 |
| Sorbet                                             | 60 |
| Smoothie bowl                                      | 65 |
| Tableau d'inspiration de recettes sans préparation | 66 |





# La science de la fabrication des glaces

Nous vous invitons à créer vos propres desserts à partir de zéro et pour commencer, vous allez créer une base. L'équilibre entre l'eau, les lipides, les protéines et le sucre dans la base est primordial.

Nos chefs ont minutieusement concocté ces recettes dans la cuisine laboratoire de Ninja® pour s'assurer des quantités exactes de chaque ingrédient pour chaque recette.



EAU



LIPIDES



PROTÉINES



SUCRE

Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les instructions et dosez les ingrédients avec précision. Ne remplacez les ingrédients que si cela est recommandé. Vous trouverez ci-dessous quelques substituts généraux ainsi que dans les ASTUCES sur les pages de recettes.



## Substituts de produits laitiers

**Lait** → Lait d'avoine non sucré

**Crème entière liquide** → Crème de coco non sucrée

**Fromage à tartiner** → Fromage à tartiner végan

**REMARQUE :** veillez à utiliser des substituts non sucrés et à fouetter la crème de coco à la première étape.

# Familiarisez-vous avec les programmes avant de mixer

En fonction du programme choisi pour votre prochain petit plaisir, la sorbetière Ninja® tournera à une vitesse précise pendant une durée définie et ce, afin d'obtenir des résultats parfaitement onctueux et crémeux.



|                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>ICE CREAM</b><br>(Crème glacée)                                                                                       | <br><b>LITE ICE CREAM</b><br>(Crème glacée allégée)                                                                                   | <br><b>GELATO</b><br>(Glace à l'italienne)                                                                                                   |
| <p>Pour des recettes classiques et gourmandes. Confectionnez de délicieuses crèmes glacées au lait ou au lait végétal, riches, crémeuses et faciles à démouler.</p> <p><b>Recettes page 40 et suivantes</b></p> | <p>Conçu pour les consommateurs soucieux de leur santé pour faire des glaces faibles en sucre ou en matières grasses. À utiliser avec les recettes keto ou paléo.</p> <p><b>Recettes page 45 et suivantes</b></p>        | <p>Parfaite pour vos bases de crème glacée à l'italienne faites maison. Pour de délicieux desserts, riches et gourmands, sélectionnez GELATO et suivez la recette.</p> <p><b>Recettes page 46 et suivantes</b></p>              |
| <br><b>SORBET</b>                                                                                                            | <br><b>SMOOTHIE BOWL</b>                                                                                                              | <br><b>MILKSHAKE</b>                                                                                                                         |
| <p>Transformez vos recettes à base de fruits, à forte teneur en eau et en sucre, en délicieux sorbets.</p> <p><b>Recettes page 60 et suivantes</b></p>                                                          | <p>Pour toutes les recettes aux fruits et/ou légumes surgelés, avec du lait, du lait végétal ou des jus. Créez des smoothies épais et onctueux à déguster à la cuillère.</p> <p><b>Recettes page 65 et suivantes</b></p> | <p>Confectionnez en un clin d'œil des milkshakes onctueux. Ajoutez simplement votre crème glacée préférée (toute prête ou faite maison) et du lait, puis appuyez sur MILKSHAKE.</p> <p><b>Recettes page 56 et suivantes</b></p> |



RE-SPIN

Si vous n'utilisez pas le programme EXTRAS, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN (RE-MÉLANGER) pour un résultat plus crémeux si la texture est grumuleuse. Cela peut être utile lorsque la base est très froide et que la texture est grumuleuse au lieu d'être crémeuse.



## Envie d'encre plus de gourmandise ?

Reportez-vous aux pages 50-55 pour savoir comment utiliser le programme EXTRAS.

# Astuces pour congeler les bases



## Un congélateur armoire est préférable

À cause des températures extrêmes qu'il peut atteindre, nous déconseillons l'utilisation du congélateur coffre.



## Baissez la température de votre congélateur

Pour de meilleurs résultats, réglez votre congélateur entre  $-12^{\circ}\text{C}$  et  $-25^{\circ}\text{C}$ . La Sorbetière est conçue pour brasser des bases conservées dans cette plage de températures. (Si la température de votre congélateur se situe dans cette plage, votre pot devrait atteindre la température adéquate).



## Placez le pot sur une surface plane dans le congélateur

Pour de meilleurs résultats, ne brassez pas une base qui n'a pas été congelée à plat ou qui a été creusée puis recongelée de manière non uniforme\*.

\* Si la préparation a été congelée de manière non uniforme, faites fondre les ingrédients, battez-les avec un fouet et recongelez la préparation à plat.



## Congelez pendant 24 heures

Bien que le pot puisse sembler congelé, sa température doit être encore plus basse avant de pouvoir être mixé. Ceci est le temps de congélation minimum, il n'y a pas de maximum.

## Des desserts glacés prêts en un instant

Gagnez du temps en préparant plusieurs bases à la fois ! Conservez les pots au congélateur afin de pouvoir préparer des desserts glacés en un instant, dès que vous en aurez envie.



# Astuces pour de meilleurs résultats

## Les ingrédients congelés sont moins sucrés

Vous avez peur que votre mélange de base soit trop sucré ? Ne vous inquiétez pas, son goût sera moins sucré une fois congelé et transformé en dessert glacé.

**Utilisation de fruits :** lorsque vous préparez une crème glacée aux fruits, mélangez ou écrasez les fruits pour libérer plus de saveurs dans la base avant la congélation. (Voir page 60 pour un exemple.)

## À préparer à l'avance

Vous ne voulez pas attendre **24 heures** ? Essayez de préparer plusieurs recettes à la fois pour augmenter la quantité et congeler plusieurs pots à la fois. Vos bases seront ainsi congelées et prêtes à l'emploi.

## Préparez un bain glacé

Pour les recettes qui exigent de cuire la base, nous vous recommandons de la plonger dans un bain glacé pour la refroidir rapidement avant de la congeler.

Pour ce faire, remplissez un grand saladier d'eau et de glaçons. Puis placez le pot dans le bain glacé. Une fois que la température de la base est inférieure à  $4^{\circ}\text{C}$ , placez le pot au congélateur.

## Que faire des restes ?

Vous n'avez pas fini votre pot ? À l'aide d'une cuillère ou d'une spatule, aplatissez le dessus de votre dessert glacé avant de le recongeler. Si la texture est dure après la recongélation, brassez-la de nouveau avec le programme préalablement utilisé. Si elle est suffisamment molle, munissez-vous d'une cuillère et régalez-vous !

**REMARQUE :** Si votre dessert contient des extras, ceux-ci seront encore plus broyés si vous brassez de nouveau la base, créant ainsi une nouvelle saveur de glace.

Il est préférable de consommer votre dessert glacé dans les 2 semaines après la préparation ; après, il reste consommable, mais la saveur et la texture risquent de ne pas être de la même qualité.





# Choisissez votre parfum

## Crème glacée facile sans cuisson

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **DURÉE DE CONGÉLATION :** 24 HEURES | **DURÉE DU PROGRAMME :** 1 ½ MINUTES  
**QUANTITÉ :** 4 PORTIONS | **À CONSOMMER DANS LES :** 2 SEMAINES

### INGRÉDIENTS

- 18 g de fromage à tartiner, ramolli
- 55 g de sucre en poudre
- Arôme, 1 cuillère à café de l'extrait de votre choix OU 2 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 150 ml de crème entière liquide
- 230 ml de lait entier
- 30 g d'ingrédients de votre choix (facultatif)

### USTENSILES NÉCESSAIRES



- Un fouet
- Un grand saladier
- Une spatule en silicone

### ARÔME

- Poudre de cacao
- Extrait d'amande
- Extrait de vanille
- Extrait de fruit
- Arôme pistache



### INSTRUCTIONS



Mettez le fromage frais dans un bol et passez-le 10 secondes au micro-ondes, ou ramollissez-le en le mélangeant avec une cuillère. Ajoutez le sucre et l'arôme de votre choix, puis mélangez avec un fouet jusqu'à obtenir une texture de glaçage.



Incorporez doucement la crème entière liquide et le lait jusqu'à incorporation complète et dissolution du sucre.



Versez la base dans un pot vide. Placez le couvercle de conservation dessus et congelez pendant 24 heures.

Veillez à ce que le pot soit sur une surface plane et que la pâte soit homogène.



Retirez le pot du congélateur et enlevez le couvercle.

Pour l'assemblage des pièces de votre sorbetière, consultez les étapes 1 à 5 du Guide de démarrage rapide.



Une fois le bol en place, assurez-vous que l'appareil est allumé.

Sélectionnez ICE CREAM (crème glacée) et le programme commencera. Une fois le programme terminé, les 4 segments de la barre de progression clignotent et s'éteignent.



Retirez le bol de l'appareil et enlevez le pot du bol. (Reportez-vous aux étapes 7 et 8 du Guide de démarrage rapide.)

Si la base est grumuleuse, réassemblez le bol, réinsérez le bol dans l'unité et appuyez sur RE-SPIN.



Avec une cuillère, formez un trou de 4 cm de diamètre atteignant le fond du pot.

Ajoutez les ingrédients de votre choix au centre\*, puis réassemblez l'appareil et mélangez en sélectionnant EXTRAS.

\*Ne vous inquiétez pas si le niveau dépasse la ligne de remplissage maximum (MAX FILL).



Une fois le brassage terminé, retirez la crème glacée du pot et servez immédiatement.

**ASTUCE** doublez (ou triplez) la quantité préparée en ajoutant simplement deux (ou trois) fois plus d'ingrédients. En préparant plusieurs pots à la fois, vous pouvez toujours avoir des bases congelées sous la main afin de préparer des desserts glacés en seulement quelques minutes !

**EXTRAS** Reportez-vous aux pages 50-55 pour plus d'inspiration.

# Crème glacée au chocolat facile



Crème  
glacée

DURÉE DE  
CONGÉLATION  
24 HEURES

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES

**QUANTITÉ** : 4 PORTIONS

**À CONSOMMER DANS LES** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

18 g de fromage à tartiner, ramolli  
55 g de sucre en poudre  
1 cuillère à café d'extrait de vanille  
20 g de poudre de cacao  
150 ml de crème entière liquide  
230 ml de lait entier

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Un grand saladier  
Un fouet  
Une spatule en silicone

ASTUCE

Si la poudre de cacao est grumeleuse, tamisez-la pour enlever les grumeaux.

ASTUCE

Il est normal que du chocolat se dépose au fond du pot pendant la congélation.

## INSTRUCTIONS

1. Dans un grand saladier, faites chauffer le fromage à tartiner et la poudre de cacao au micro-ondes pendant 10 secondes au micro-ondes, ou ramollissez-le en le mélangeant avec une cuillère. Ajoutez le sucre et l'extrait de vanille et, avec un fouet ou une spatule en silicone, mélangez pendant environ 60 secondes jusqu'à obtenir un mélange semblable à un glaçage.
2. Incorporez doucement la crème entière liquide et le lait jusqu'à incorporation complète et dissolution du sucre.
3. Versez la base dans un pot vide. Placez le couvercle de conservation dessus et congelez pendant 24 heures.
4. Retirez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Veuillez vous référer au Guide de démarrage rapide pour toute information sur l'assemblage et le fonctionnement de l'appareil.
5. Appuyez sur ICE CREAM.
6. Une fois le brassage terminé, ajoutez des ingrédients supplémentaires ou enlevez la crème glacée du pot et servez immédiatement.



RE-SPIN

Si vous n'utilisez pas le programme EXTRAS, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN pour un résultat plus crémeux si la texture est grumeleuse.

# Crème glacée à la fraise facile



Crème  
glacée

DURÉE DE  
CONGÉLATION  
24 HEURES

**PRÉPARATION** : 15 MINUTES

**QUANTITÉ** : 4 PORTIONS

**À CONSOMMER DANS LES** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

225 g de fraises fraîches, équeutées et coupées en quartiers  
100 g de sucre en poudre  
1 cuillère à café de sirop de canne  
1 cuillère à café de jus de citron  
250 ml de crème entière liquide

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Un grand saladier  
Un fouet



## INSTRUCTIONS

1. Dans un grand saladier, ajoutez les fraises, le sucre, le sirop de canne et le jus de citron. À l'aide d'une fourchette, écrasez les fraises. Laissez reposer le mélange pendant 10 minutes en remuant régulièrement.
2. Ajoutez la crème et mélangez pour bien incorporer.
3. Versez la base dans un pot vide. Placez le couvercle de conservation dessus et congelez pendant 24 heures.
4. Retirez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Veuillez vous référer au Guide de démarrage rapide pour toute information sur l'assemblage et le de l'appareil.
5. Appuyez sur ICE CREAM.
6. Une fois le brassage terminé, ajoutez des ingrédients supplémentaires en utilisant le programme EXTRAS, ou enlevez la crème glacée du pot et servez immédiatement.



RE-SPIN

Si vous n'utilisez pas le programme EXTRAS, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN pour un résultat plus crémeux si la texture est grumeleuse.

ASTUCE

Nous vous conseillons d'ajouter des pépites de chocolat blanc en utilisant le programme EXTRAS pour sucrer encore plus cette crème glacée.



# Crème glacée à la pâte à tartiner facile



Crème glacée

DURÉE DE CONGÉLATION 24 HEURES

PRÉPARATION : 5 MINUTES

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

150 g de pâte à tartiner au choix (chocolat-noisette, praliné, noisette, amande, pistache, etc.)

100 ml de crème entière liquide

250 ml de lait entier

1 cuillère à café d'arôme au choix (noisette, amande, pistache, etc.), facultatif

Une pincée de sel fin

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Un saladier

Une spatule en silicone



## INSTRUCTIONS

1. Placer tous les ingrédients dans un saladier et bien mélanger jusqu'à dissolution complète de la pâte.
2. Transférer le mélange dans un pot.
3. Placez le couvercle de conservation dessus et congelez pendant 24 heures.
4. Retirez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Veuillez vous référer au Guide de démarrage rapide pour toute information sur l'assemblage et le fonctionnement de l'appareil.
5. Appuyez sur ICE CREAM.
6. Une fois le brassage terminé, ajoutez des ingrédients supplémentaires en utilisant le programme EXTRAS, ou enlevez la crème glacée du pot et servez immédiatement.



Si vous n'utilisez pas le programme EXTRAS, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN pour un résultat plus crémeux si la texture est grumuleuse.

ASTUCE

Une fois le programme ICE CREAM terminé, ajoutez 3 cuillères à soupe d'éclats d'un fruit à coque torréfié au choix en utilisant le programme EXTRAS.

# Crème glacée allégée à la vanille sans lait



Crème glacée allégée

DURÉE DE CONGÉLATION 24 HEURES

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉP : 5 MINUTES

À CONSOMMER DANS LES 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

250 ml de crème d'avoine

120 ml de lait d'avoine

1 cuillère à café d'arôme ou de pâte de vanille

3 dattes dénoyautées

3 cuillères à soupe de sirop d'agave léger

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Un blender



## PRÉPARATION

1. Placez tous les ingrédients dans le bol d'un blender.
2. Mélangez les ingrédients à vitesse élevée jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Versez la base dans un pot vide. Placez le couvercle dessus et congelez pendant 24 heures.
4. Sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Veuillez vous référer au Guide de démarrage rapide pour assembler le bol et utiliser l'appareil.
5. Appuyez sur CRÈME GLACÉE ALLÉGÉE.
6. Une fois le brassage terminé, ajoutez des extras ou enlevez la crème glacée du pot et servez immédiatement.



Si vous n'utilisez pas le programme EXTRAS, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN pour un résultat plus crémeux si la texture est grumuleuse.



EXTRAS

Reportez-vous aux pages 50-55 pour savoir comment utiliser le programme EXTRAS.

# Glace à l'italienne à la vanille



Glace à l'italienne

DURÉE DE CONGÉLATION 24 HEURES

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES

**CUISSON** : 7 À 10 MINUTES

**QUANTITÉ** : 4 PORTIONS

**À CONSOMMER DANS LES** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

4 jaunes d'œufs de gros calibre

1 cuillère à soupe de sirop de canne

55 g de sucre en poudre

250 ml de crème entière liquide

90 ml de lait entier

1 gousse de vanille entière, coupée en deux dans la longueur et grattée

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Une petite casserole

Un fouet

Une spatule en silicone

Un thermomètre

Une passoire à mailles fines

ASTUCE

Pour de meilleurs résultats, réglez votre congélateur à une température inférieure et placez le pot dans sa partie la plus froide.

**REMARQUE** : si votre congélateur est trop froid, la votre glace à l'italienne peut sembler grumeleuse. Si c'est le cas, utilisez RE-SPIN pour mélanger un peu plus la préparation.

## INSTRUCTIONS

1. Placez les jaunes d'œufs, le sirop de canne et le sucre dans une petite casserole, puis fouettez jusqu'à incorporation complète et dissolution du sucre.
2. Ajoutez la crème entière liquide, le lait et la gousse de vanille dans la casserole, puis mélangez.
3. Faites chauffer la casserole à feu moyen, en remuant sans cesse à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en silicone. Poursuivez la cuisson jusqu'à atteindre 74-79 °C sur un thermomètre à lecture instantanée.
4. Retirez la base du feu et versez-la dans un pot vide en la passant dans une passoire à mailles fines. Placez le pot dans un bain glacé. Une fois refroidi, placez le couvercle de conservation dessus et congelez pendant 24 heures.
5. Retirez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Veuillez vous référer au Guide de démarrage rapide pour toute information sur l'assemblage et le fonctionnement de l'appareil.
6. Une fois le bol en place, assurez-vous que l'appareil est allumé. Appuyez sur GELATO. Si la base est grumeleuse, réassemblez le bol, réinsérez le bol dans l'unité et appuyez sur RE-SPIN.
7. Une fois le brassage terminé, ajoutez des garnitures ou ingrédients supplémentaires (en utilisant EXTRAS) ou utilisez RE-SPIN si vous le souhaitez. Puis enlevez la glace à l'italienne du pot et servez immédiatement.



Si vous n'utilisez pas le programme EXTRAS, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN pour un résultat plus crémeux si la texture est grumeleuse.

# Glace à l'italienne onctueuse au chocolat



Glace à l'italienne

DURÉE DE CONGÉLATION 24 HEURES

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES

**CUISSON** : 7 À 10 MINUTES

**QUANTITÉ** : 4 PORTIONS

**À CONSOMMER DANS LES** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

4 jaunes d'œufs de gros calibre

80 g de sucre en poudre

15 g de cacao en poudre tamisé

230 ml de crème entière épaisse

100 ml de lait entier

50 g de chocolat noir à 74 %, cassé en petits morceaux

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Une petite casserole

Un fouet

Une spatule en silicone

Un thermomètre

Une passoire à mailles fines

## INSTRUCTIONS

1. Placez les jaunes d'œufs, le sucre et le cacao en poudre dans une petite casserole. Battez avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène et le sucre dissout.
2. Ajoutez la crème entière épaisse et le lait et mélangez.
3. Placez la casserole sur une plaque à feu moyen, et remuez constamment avec un fouet ou une spatule en silicone. Laissez cuire jusqu'à ce que la température du thermomètre à lecture instantanée atteigne 74 à 79 °C.
4. Retirez du feu, ajoutez le chocolat, remuez pour bien mélanger et versez la base à travers une passoire à mailles fines dans un pot vide. Placez le pot dans un bain glacé. Une fois refroidi, placez le couvercle sur le pot et congelez pendant 24 heures.
5. Retirez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Pour les instructions de montage et d'utilisation, consulter le Guide de démarrage rapide.
6. Appuyez sur GELATO.
7. Une fois le brassage terminé, ajoutez les autres ingrédients ou appuyez sur RE-SPIN si nécessaire. Ensuite, enlevez la glace à l'italienne du pot et servez immédiatement.



EXTRAS

Reportez-vous aux pages 50-55 pour savoir comment utiliser le programme EXTRAS.

# Glace à l'italienne au caramel salé



  
**Glace à l'italienne**  
DURÉE DE CONGÉLATION  
24 HEURES

**PRÉPARATION** : 10 MINUTES

**CUISSON** : 10 À 15 MINUTES

**QUANTITÉ** : 4 PORTIONS

**À CONSOMMER DANS LES** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

80 g de sucre cristal

200 ml de crème entière liquide, chauffée quelques secondes au micro-onde

170 ml de lait entier, chauffé quelques secondes au micro-onde

½ cuillère à café de fleur de sel

3 jaunes d'œufs de gros calibre

½ cuillère à café d'extrait de vanille

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Une casserole

Un thermomètre

Un fouet

Une spatule en silicone

Une passoire à mailles fines

ASTUCE

Une fois le programme GELATO terminé, vous pouvez utiliser le programme EXTRAS pour ajouter 2 cuillères à soupe de caramel au beurre salé, pour une glace encore plus savoureuse.

## INSTRUCTIONS

1. Placez le sucre dans une casserole de taille moyenne et faites chauffer à feu modéré, en remuant de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois, pour obtenir un caramel.
2. Lorsque le caramel atteint une belle couleur brune cuivrée, retirez la casserole du feu.
3. Ajoutez petit à petit la crème et le lait en mélangeant vivement avec un fouet. Remettez la casserole à feu doux puis ajoutez la fleur de sel et fouettez jusqu'à dissolution complète du caramel.
4. Mélangez au fouet les jaunes d'œufs dans un petit bol et versez un peu du mélange lait-crème-caramel sur les jaunes d'œufs en fouettant.
5. Ajoutez les jaunes d'œufs à la casserole et chauffez à feu moyen, en remuant sans cesse à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en silicone. Poursuivez la cuisson jusqu'à atteindre 74-79 °C sur un thermomètre à lecture instantanée.
6. Retirez la base du feu, ajoutez l'extrait de vanille et versez-la dans un pot vide en la passant dans une passoire à mailles fines. Placez le pot dans un bain glacé. Une fois refroidi, placez le couvercle de conservation dessus et congelez pendant 24 heures.
7. Retirez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Veuillez vous référer au Guide de démarrage rapide pour toute information sur l'assemblage et le fonctionnement de l'appareil.
8. Appuyez sur GELATO.
9. Une fois le brassage terminé, ajoutez des ingrédients supplémentaires en utilisant le programme EXTRAS, ou enlevez la glace à l'italienne du pot et servez immédiatement.

# Glace à l'italienne au café



  
**Glace à l'italienne**  
DURÉE DE CONGÉLATION  
24 HEURES

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES

**CUISSON** : 7 À 10 MINUTES

**QUANTITÉ** : 4 PORTIONS

**À CONSOMMER DANS LES** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

3 jaunes d'œufs de gros calibre

80 g de sucre en poudre

200 ml de crème entière liquide

170 ml de lait entier

2 cuillères à café (2 sachets, environ 4 g) d'expresso instantané

Une pincée de sel fin

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Une petite casserole

Un thermomètre

Un fouet

Une spatule en silicone

Une passoire à mailles fines

ASTUCE

Une fois le programme GELATO terminé, ajoutez 3 cuillères à soupe de pépites de chocolat (pour une glace au moka), ou 3 cuillères à soupe de meringue en morceaux, de nougatine, de praliné ou de caramel au beurre salé en utilisant le programme EXTRAS.

## INSTRUCTIONS

1. Placez les jaunes d'œufs et le sucre dans une petite casserole, puis fouettez jusqu'à incorporation complète et dissolution du sucre.
2. Ajoutez la crème, le lait, le café instantané et le sel dans la casserole, puis mélangez.
3. Faites chauffer la casserole à feu moyen, en remuant sans cesse à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en silicone. Poursuivez la cuisson jusqu'à atteindre 74-79 °C sur un thermomètre à lecture instantanée.
4. Retirez la base du feu et versez-la dans un pot vide en la passant dans une passoire à mailles fines. Placez le pot dans un bain glacé. Une fois refroidi, placez le couvercle de conservation dessus et congelez pendant 24 heures.
5. Retirez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Veuillez vous référer au Guide de démarrage rapide pour toute information sur l'assemblage et le fonctionnement de l'appareil.
6. Appuyez sur GELATO.
7. Une fois le brassage terminé, ajoutez des ingrédients supplémentaires en utilisant le programme EXTRAS, ou enlevez la glace à l'italienne du pot et servez immédiatement.

# EXTRAS

Incorporez du chocolat, des fruits secs, des bonbons, des fruits et plus encore, pour transformer n'importe quel dessert en un festival de saveurs.



## Les ingrédients durs resteront intacts.

Avec le programme EXTRAS, les ingrédients comme le chocolat, les bonbons et les fruits secs ne seront pas broyés. Nous vous recommandons d'utiliser des pépites de chocolat, des pastilles ou des ingrédients effilés.



## Les ingrédients mous seront broyés.

Avec le programme EXTRAS, les ingrédients comme les biscuits et les fruits surgelés seront finement broyés. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec des ingrédients mous en gros morceaux.



### POUR LA CRÈME GLACÉE UNIQUEMENT

## Les fruits frais, les sauces et les pâtes à tartiner sont déconseillés.

L'ajout de fruits frais, sauces et nappages rendra la consistance plus liquide. Les tartinades ou beurres de noix ajoutés en utilisant le programme EXTRAS seront complètement incorporés et ne formeront pas un résultat « marbré ». Avec le programme EXTRAS, nous recommandons d'utiliser des fruits surgelés ou des morceaux de chocolat/caramel et de réserver les sauces et pâtes à tartiner pour le nappage.

## Réalisez des préparations gourmandes avec les extraits et ingrédients de votre choix



### 1. Réalisez la base

Sélectionnez d'abord la base de votre choix dans ce guide et ajoutez un extrait si désiré. Pour varier les saveurs, remplacez l'extrait de vanille par 1 cuillère à café d'extrait de fruit, de fines herbes ou de fruits secs.

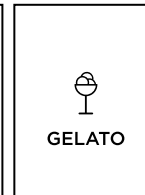


### 2. Congelez

Fermez avec le couvercle et laissez au congélateur pendant 24 heures. Conservez plusieurs pots remplis dans votre congélateur pour pouvoir préparer des desserts glacés à n'importe quel moment.



ICE CREAM



GELATO



LIGHT ICE CREAM

### 3. Préparation

Sélectionnez le programme correspondant à votre base  
ICE CREAM (CRÈME GLACÉE)  
GELATO (GLACE À L'ITALIENNE)  
LIGHT ICE CREAM (CRÈME GLACÉE ALLÉGÉE)



### 4. Ajoutez les ingrédients de votre choix

Avec une cuillère, creusez le centre de la préparation sur 4 cm jusqu'au fond du pot. Ajoutez les ingrédients de votre choix au centre.



### 5. Préparation

Appuyez sur le programme EXTRAS.

**Vous ne voulez pas attendre ?**  
Ajoutez quelques cuillères de crème glacée toute prête dans le pot et passez à l'étape 4.



# Soyez créatif avec le programme EXTRAS

Quelques idées de base...



**Menthe et pépites de chocolat**

**Base :** Vanille (omettre l'arôme de vanille)  
**Arôme alimentaire :** 1 cuillère à café d'arôme de menthe poivrée (Facultatif : ajoutez un colorant alimentaire vert)  
**EXTRAS :** 45 g de mini pépites de chocolat



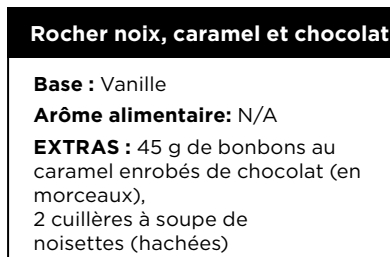
**Fraise**

**Base :** Fraise  
**Arôme alimentaire :** N/A  
**EXTRAS :** 2 cuillères à soupe de fraises lyophilisées



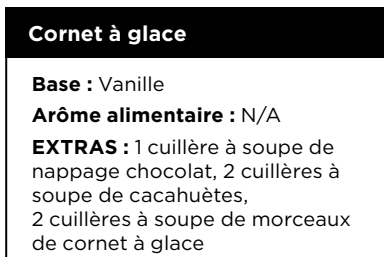
**Overdose de chocolat**

**Base :** Chocolat  
**Arôme alimentaire :** N/A  
**EXTRAS :** 2 cuillères à soupe de mini pépites de chocolat, 2 cuillères à soupe de brownie en petits morceaux



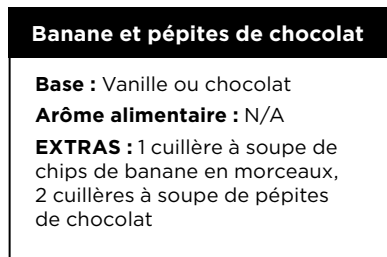
**Rocher noix, caramel et chocolat**

**Base :** Vanille  
**Arôme alimentaire :** N/A  
**EXTRAS :** 45 g de bonbons au caramel enrobés de chocolat (en morceaux), 2 cuillères à soupe de noisettes (hachées)



**Cornet à glace**

**Base :** Vanille  
**Arôme alimentaire :** N/A  
**EXTRAS :** 1 cuillère à soupe de nappage chocolat, 2 cuillères à soupe de cacahuètes, 2 cuillères à soupe de morceaux de cornet à glace



**Banane et pépites de chocolat**

**Base :** Vanille ou chocolat  
**Arôme alimentaire :** N/A  
**EXTRAS :** 1 cuillère à soupe de chips de banane en morceaux, 2 cuillères à soupe de pépites de chocolat



**Pâte à cookie aux pépites de chocolat**

**Base :** Vanille  
**Arôme alimentaire :** N/A  
**EXTRAS :** 45 g de morceaux de pâte à cookie surgelée + 1 cuillère à soupe de mini pépites de chocolat



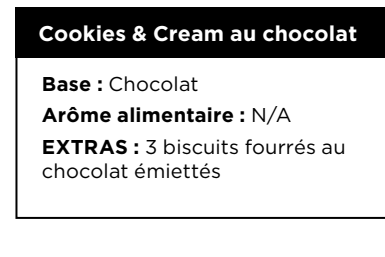
**Rocky Road**

**Base :** Chocolat  
**Arôme alimentaire :** N/A  
**EXTRAS :** 2 cuillères à soupe d'amandes hachées, 2 cuillères à soupe de pépites de chocolat, 1 cuillère à soupe de guimauve



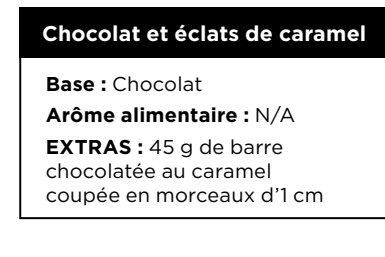
**Cookies & Cream**

**Base :** Vanille  
**Arôme alimentaire :** Vanille, selon la recette  
**EXTRAS :** 3 biscuits fourrés au chocolat émiettés



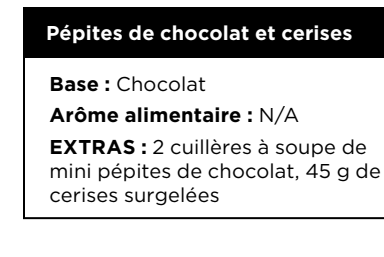
**Cookies & Cream au chocolat**

**Base :** Chocolat  
**Arôme alimentaire :** N/A  
**EXTRAS :** 3 biscuits fourrés au chocolat émiettés



**Chocolat et éclats de caramel**

**Base :** Chocolat  
**Arôme alimentaire :** N/A  
**EXTRAS :** 45 g de barre chocolatée au caramel coupée en morceaux d'1 cm



**Pépites de chocolat et cerises**

**Base :** Chocolat  
**Arôme alimentaire :** N/A  
**EXTRAS :** 2 cuillères à soupe de mini pépites de chocolat, 45 g de cerises surgelées

# Soyez créatif avec les extras de votre choix *(suite)*



|                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Pépites de chocolat</b></p> <p><b>Base :</b> Chocolat ou vanille<br/> <b>Arôme alimentaire:</b> N/A<br/> <b>EXTRAS :</b> 45 g de mini pépites de chocolat</p>          | <p><b>Cup de chocolat et beurre de cacahuète</b></p> <p><b>Base :</b> Chocolat ou vanille<br/> <b>Arôme alimentaire:</b> N/A<br/> <b>EXTRAS :</b> 45 g de mini cups de chocolat au beurre de cacahuète</p> | <p><b>Morceaux de brownie</b></p> <p><b>Base :</b> Chocolat ou vanille<br/> <b>Arôme alimentaire:</b> N/A<br/> <b>EXTRAS :</b> 45 g de morceaux de brownie</p>                                                |
| <p><b>Chocolat menthe</b></p> <p><b>Base :</b> Chocolat<br/> <b>Arôme alimentaire:</b> N/A<br/> <b>EXTRAS :</b> 6 morceaux de chocolat à la menthe, grossièrement hachés</p> | <p><b>Noisettes</b></p> <p><b>Base :</b> Chocolat ou vanille<br/> <b>Arôme alimentaire:</b> N/A<br/> <b>EXTRAS :</b> 22 g de Kinder Bueno®, en morceaux</p>                                                | <p><b>Chocolat en morceaux</b></p> <p><b>Base :</b> Chocolat<br/> <b>Arôme alimentaire:</b> N/A<br/> <b>EXTRAS:</b> 40 g de barre Mars®, grossièrement hachée</p>                                             |
| <p><b>Maltesers®</b></p> <p><b>Base :</b> Chocolat ou vanille<br/> <b>Arôme alimentaire:</b> N/A<br/> <b>EXTRAS :</b> 40 g de Maltesers® entiers</p>                         | <p><b>Marron glacé</b></p> <p><b>Base :</b> Chocolat ou vanille<br/> <b>Arôme alimentaire:</b> 3 cuillères à soupe de marrons glacés en morceaux<br/> <b>EXTRAS :</b> 100 g de crème de marrons</p>        | <p><b>Spéculoos</b></p> <p><b>Base :</b> Chocolat ou vanille<br/> <b>Arôme alimentaire:</b> 2 cuillères à soupe de pâte à tartiner spéculoos<br/> <b>EXTRAS :</b> 3 biscuits spéculoos cassés en morceaux</p> |

**ASTUCE** Pour de meilleurs résultats, hachez ou émiettez les EXTRAS en petits morceaux avant de les ajouter à votre crème glacée.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Rhum raisin</b></p> <p><b>Base :</b> Vanille<br/> <b>Arôme alimentaire :</b> N/A<br/> <b>EXTRAS :</b> 40 g de raisins secs (trempés dans 1 cuillère à café de rhum)</p>                                                                                                                                                                                   | <p><b>Crème à l'orange</b></p> <p><b>Base :</b> Vanille (omettre l'arôme de vanille)<br/> <b>Arôme alimentaire :</b> 1 cuillère à café d'arôme d'orange<br/> <b>EXTRAS :</b> 1 cuillère à café de zeste d'orange</p>                                                                                                            | <p><b>Chocolat à la noix de coco</b></p> <p><b>Base :</b> Extrait de chocolat : N/A<br/> <b>EXTRAS :</b> 57 g de barres Bounty®, grossièrement hachées</p>                                                                   |
| <p><b>Pistaches grillées</b></p> <p><b>Base :</b> Vanille (omettre l'arôme de vanille)<br/> <b>Arôme alimentaire :</b> 1 cuillère à café d'arôme pistache<br/> <b>EXTRAS :</b> 45 g de pistaches grillées mondées et hachées</p>                                                                                                                                | <p><b>Barre chocolat, amande et noix de coco</b></p> <p><b>Base :</b> Vanille (omettre l'arôme de vanille)<br/> <b>Arôme alimentaire :</b> 1 cuillère à café d'arôme de noix de coco<br/> <b>EXTRAS:</b> 3 cuillères à soupe d'amandes, 1 cuillère à soupe de pépites de chocolat, 1 cuillère à soupe de noix de coco râpée</p> | <p><b>Framboise</b></p> <p><b>Base :</b> Vanille (omettre l'arôme de vanille)<br/> <b>Arôme alimentaire :</b> 1 cuillère à café d'arôme de framboise<br/> <b>EXTRAS :</b> 2 cuillères à soupe de framboises lyophilisées</p> |
| <p><b>Tarte au citron</b></p> <p><b>Base :</b> Vanille (omettre l'arôme de vanille)<br/> <b>Arôme alimentaire :</b> 1 cuillère à soupe d'arôme naturel de citron<br/> <b>EXTRAS :</b> 2 cuillères à soupe de meringue cassée en gros morceaux, 2 cuillères à soupe de biscuits Petit Beurre cassés en gros morceaux, 1/2 cuillère à café de zeste de citron</p> | <p><b>Caramel à la fleur de sel</b></p> <p><b>Base :</b> Chocolat<br/> <b>Arôme alimentaire :</b> N/A<br/> <b>EXTRAS :</b> 2 cuillères à soupe de caramel à la fleur de sel</p>                                                                                                                                                 | <p><b>Barre de chocolat</b></p> <p><b>Base :</b> Chocolat ou vanille<br/> <b>Arôme alimentaire :</b> N/A<br/> <b>EXTRAS :</b> 1 barre chocolatée, 32g (en 4 morceaux)</p>                                                    |

# À DÉGUSTER SANS ATTENDRE

## Milkshake épais au chocolat

PRÉPARATION : 2 MINUTES | DURÉE DU PROGRAMME : 1 ½ MINUTES  
QUANTITÉ : 1 À 2 PORTIONS

### INGREDIENTS

400 g de glace au chocolat  
125 ml de lait entier

**POUR UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS** Utilisez de la crème glacée végétale et remplacez le lait entier par du lait d'avoine ou de la crème végétale.

### INSTRUCTIONS



Placez tous les ingrédients dans un pot vide dans l'ordre indiqué.



Veuillez vous référer au Guide de démarrage rapide pour toute information sur l'assemblage et le fonctionnement de l'appareil.



Appuyez sur MILKSHAKE.



Une fois le brassage terminé, ajoutez des ingrédients supplémentaires (en utilisant EXTRAS) ou utilisez RE-SPIN si vous le souhaitez. Puis enlevez le milkshake du pot et servez immédiatement.

Vous pouvez transformer n'importe quelle recette de crème glacée dans ce guide d'inspiration en milkshake. Mélangez d'abord votre base congelée en utilisant le programme ICE CREAM. Ensuite, formez un trou, ajoutez du lait et les ingrédients supplémentaires de votre choix, puis mélangez à nouveau en sélectionnant le programme MILKSHAKE.

Si vous désirez une texture de milkshake plus liquide, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de lait et utilisez RE-SPIN pour mélanger jusqu'à obtenir la texture souhaitée.



## Mélangez les saveurs

Le chocolat ne vous semble pas assez mélangé ?

Avant de brasser la préparation, formez un trou d'environ 4 cm de diamètre avec une cuillère, atteignant le fond du pot. Puis versez-y le lait et les ingrédients supplémentaires. Appuyez sur **MILKSHAKE** pour mélanger.



Nous vous conseillons d'utiliser des pépites de chocolat, des bonbons ou des fruits à coque hachés, ainsi que des ingrédients supplémentaires plus durs.



Utilisez de plus gros morceaux pour les ingrédients moins solides, comme les biscuits et les céréales.



# À déguster sans attendre Milkshake à la fraise fraîche



**PRÉPARATION :** 5 MINUTES  
**QUANTITÉ :** 1-2 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

300 g de glace à la vanille  
85 g de lait entier  
150 g de fraises fraîches, équeutées et coupées en deux



## INSTRUCTIONS

1. Placez tous les ingrédients dans un pot vide dans l'ordre indiqué. (Il n'y a pas besoin de former un trou).
2. Veuillez vous référer au Guide de démarrage rapide pour toute information sur l'assemblage et le fonctionnement de l'appareil.
3. Appuyez sur MILKSHAKE.
4. Une fois le brassage terminé, enlevez le milkshake du pot et servez immédiatement.



Si vous n'utilisez pas le programme EXTRAS, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN pour un résultat plus crémeux si la texture est grumuleuse.

# À déguster sans attendre Milkshake Oreo®



**PRÉPARATION :** 5 MINUTES  
**QUANTITÉ :** 1-2 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

220 g de glace à la vanille  
100 ml de lait entier  
3 biscuits Oreo®



## INSTRUCTIONS

1. Placez la crème glacée dans un pot vide. Avec une cuillère, formez un trou de 4 cm de diamètre atteignant le fond du pot. Ajoutez le lait et les Oreos® dans le trou.
2. Veuillez vous référer au Guide de démarrage rapide pour toute information sur l'assemblage et le fonctionnement de l'appareil.
3. Appuyez sur MILKSHAKE.
4. Une fois le brassage terminé, enlevez le milkshake du pot et servez immédiatement.



Si vous n'utilisez pas le programme EXTRAS, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN pour un résultat plus crémeux si la texture est grumuleuse.



# Sorbet aux fruits frais

PRÉPARATION : 5-10 MINUTES | DURÉE DE CONGÉLATION : 24 HEURES | QUANTITÉ : 4 PORTIONS | À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

4 bananes mûres, pelées et coupées en rondelles d'1 cm (environ 4 bananes)



### Vous n'avez pas de bananes ?

Remplacez-les par des oranges ou de l'ananas frais ou associez les fruits pour encore plus de saveurs.

**Sorbet à l'ananas frais** : 600 g d'ananas mûr, coupé en morceaux d'1 cm

**Sorbet aux oranges fraîches** : 5 oranges pelées et coupées en morceaux d'1 cm

Avec cette recette, tout autre fruit que les bananes, les oranges et les ananas risquerait d'endommager l'appareil.

## DIRECTIONS



Couper les bananes en rondelles d'1 cm. Il est important de couper le fruit en morceaux d'1 cm maximum.



Remplissez un pot vide de rondelles de bananes jusqu'à la ligne MAX FILL.



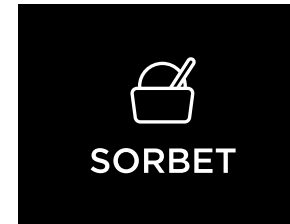
Avec le dos d'un gros ustensile de cuisine, comme une louche ou un presse-purée, pressez les bananes jusqu'en-dessous de la ligne MAX FILL, jusqu'à obtenir une texture homogène et faire de la place pour ajouter d'autres bananes.



Ajoutez les autres rondelles de bananes et pressez-les à l'aide d'un gros ustensile de cuisine jusqu'en-dessous de la ligne MAX FILL. Refermez le pot avec le couvercle et placez au congélateur pendant 24 heures.



Retirez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Veuillez vous référer au Guide de démarrage rapide pour toute information sur l'assemblage et le fonctionnement de l'appareil.



Appuyez sur SORBET.



Une fois la préparation terminée, ajoutez les autres ingrédients ou retirez le sorbet du pot et servez immédiatement.

**ASTUCE** Pour de meilleurs résultats, choisissez des fruits mûrs. Vous obtiendrez ainsi des desserts plus sucrés, grâce au jus naturel des fruits, et votre sorbet sera plus homogène.

**ASTUCE** Pressez bien les fruits dans le pot, afin d'en extraire le jus. Ceci est une étape importante pour l'élaboration de sorbets qui ne contiennent pas d'autres liquides. **NE PAS** mixer d'ingrédients en vrac.



Si vous n'utilisez pas le programme EXTRAS, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN pour un résultat plus crémeux si la texture est grumuleuse.

# Sorbet à la fraise



Sorbet

DURÉE DE  
CONGÉLATION  
24 HEURES

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES

**QUANTITÉ** : 4 PORTIONS

**À CONSOMMER DANS LES** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

500 g de fraises fraîches, équeutées

80 ml d'eau froide

65 g de sucre en poudre

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Un blender

Une passoire à mailles fines



## INSTRUCTIONS

1. Dans un blender, mélangez tous les ingrédients sur High (Élevé) pendant 1 minute ou jusqu'à obtenir une texture lisse.
2. Versez la base dans un pot vide en la passant dans une passoire à mailles fines. Placez le couvercle de conservation dessus et congelez pendant 24 heures.
3. Retirez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Veuillez vous référer au Guide de démarrage rapide pour toute information sur l'assemblage et le fonctionnement de l'appareil.
4. Appuyez sur SORBET.
5. Une fois le brassage terminé, ajoutez des ingrédients supplémentaires en utilisant le programme EXTRAS, ou retirez le sorbet du pot et servez immédiatement.



Si vous n'utilisez pas le programme EXTRAS, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN pour un résultat plus crémeux si la texture est grumuleuse.

# Sorbet au citron



Sorbet

DURÉE DE  
CONGÉLATION  
24 HEURES

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES

**QUANTITÉ** : 4 PORTIONS

**À CONSOMMER DANS LES** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

100 g de sucre en poudre

1 cuillère à soupe de sirop de canne

250 ml d'eau chaude

125 ml de jus de citron

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Un grand saladier

Un fouet



## INSTRUCTIONS

1. Dans un grand saladier, fouettez ensemble le sucre, le sirop de canne et l'eau chaude jusqu'à dissolution du sucre. Ajoutez le jus de citron et fouettez pour incorporer complètement.
2. Versez la base dans un pot vide. Placez le couvercle de conservation dessus et congelez pendant 24 heures.
3. Retirez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Veuillez vous référer au Guide de démarrage rapide pour toute information sur l'assemblage et le fonctionnement de l'appareil.
4. Appuyez sur SORBET.
5. Une fois le brassage terminé, ajoutez des ingrédients supplémentaires en utilisant le programme EXTRAS, ou retirez le sorbet du pot et servez immédiatement.



Si vous n'utilisez pas le programme EXTRAS, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN pour un résultat plus crémeux si la texture est grumuleuse.



# Smoothie bowl tropical

**PRÉP.** : 5 MINUTES

**QUANTITÉ** : 4 PORTIONS

**À CONSOMMER DANS LES** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

100 g de melon en morceaux  
100 g d'ananas en morceaux  
150 ml de yaourt saveur tropical  
100 ml de lait entier

### GARNITURE (facultatif)

Tranches d'ananas  
Tranches de mangue  
Noix de coco râpée grillée



  
**Smoothie Bowl**

**DURÉE DE CONGÉLATION**  
24 HEURES

## PRÉPARATION

1. Remplissez un pot vide de fruits dans l'ordre des ingrédients.
2. Recouvrez de yaourt et de lait. Placez le couvercle dessus et congelez pendant 24 heures.
3. Sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Veuillez vous référer au Guide de démarrage rapide pour assembler le bol et utiliser l'appareil.
4. Appuyez sur SMOOTHIE BOWL. Une fois brassé, votre smoothie bowl aura une consistance onctueuse que vous pourrez manger facilement à la cuillère.
5. Une fois le brassage terminé, transvasez la préparation dans un bol et ajoutez les garnitures de votre choix.

# Recettes rapides

Transformez les ingrédients ordinaires de votre garde-manger, de votre frigo, ou du supermarché en incroyables desserts glacés.

REMARQUE

Ne vous inquiétez pas si vous n'atteignez pas la ligne de remplissage maximal, il n'y a pas de quantité minimale requise

| INGRÉDIENTS                                                                                                  | TYPE / PARFUM                         | MARCHE À SUIVRE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | PROGRAMME        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Fruits au sirop en boîte (par ex. : ananas, mangues, pêches, poires, mandarines, etc.)                       | Sorbet                                | Remplissez de fruits jusqu'à la ligne de remplissage maximal, recouvrez les fruits avec le sirop de la boîte de conserve jusqu'à la ligne de remplissage maximal                                                                                                                                                                           | SORBET           |
| Sirop (parfum au choix : grenadine, menthe, orgeat, cassis, etc.)                                            | Sorbet                                | Mélangez 300 ml d'eau et 100 ml de sirop                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | SORBET           |
| Boisson au thé glacé / jus de citrons pressés (citronnade)                                                   | Sorbet                                | Remplissez de thé glacé ou citronnade jusqu'à la ligne de remplissage maximal                                                                                                                                                                                                                                                              | SORBET           |
| Chocolat en poudre instantané (cacao, Nesquick, Banania, etc.), lait entier                                  | Chocolat glacé                        | Dans un pot, mélangez 440 ml de lait entier et 125 ml de chocolat en poudre jusqu'à dissolution                                                                                                                                                                                                                                            | ICE CREAM        |
| Lait d'amande, expresso instantané et sucre glace                                                            | Café glacé végan facile               | Mélangez 450 ml de lait d'amande sucré, 3 sachets d'expresso instantané et 5 cuillères à soupe de sucre glace                                                                                                                                                                                                                              | ICE CREAM        |
| Compote (pomme, poire, banane, pêche, abricot, ananas, cerise, fraise, framboise, myrtille, nectarine, etc.) | Sorbet                                | Remplissez de compote jusqu'à la ligne de remplissage maximal                                                                                                                                                                                                                                                                              | SORBET           |
| Crème dessert prête à l'emploi (vanille, caramel, chocolat, praliné, pistache, etc.)                         | Crème glacée facile                   | Remplissez de crème dessert jusqu'à la ligne de remplissage maximal                                                                                                                                                                                                                                                                        | ICE CREAM        |
| Poires au sirop en boîte, pépites de chocolat                                                                | Poire-chocolat                        | Placez les poires dans le pot, recouvrez les fruits avec le sirop de la boîte de conserve jusqu'à la ligne de remplissage maximal. Après 24 heures de congélation, mélangez en utilisant le programme SORBET, puis ajoutez 4 cuillères à soupe de pépites de chocolat dans un trou au centre et mélangez en utilisant le programme MIX-IN. | SORBET ET MIX-IN |
| Smoothies en bouteille                                                                                       | Smoothie bowl                         | Remplissez de smoothie jusqu'à la ligne de remplissage maximal                                                                                                                                                                                                                                                                             | SMOOTHIE BOWL    |
| Boisson lactée au chocolat en bouteille                                                                      | Chocolat au lait glacé                | Remplissez de boisson lactée au chocolat jusqu'à la ligne de remplissage maximal                                                                                                                                                                                                                                                           | ICE CREAM        |
| Litchis dénoyautés au sirop en boîte, framboises et eau de rose                                              | Sorbet Ispahan (litchi-ramboise-rose) | Placez les litchis et 2 cuillères à soupe de framboises fraîches ou surgelées dans le pot, recouvrez les fruits avec le sirop de la boîte de conserve jusqu'à la ligne de remplissage maximal, ajoutez 1 cuillère à café d'eau de rose et mélangez bien                                                                                    | SORBET           |
| Café au lait en bouteille/café glacé tout prêt                                                               | Sorbet                                | Remplissez le pot sans dépasser la ligne de remplissage maximal.                                                                                                                                                                                                                                                                           | ICE CREAM        |
| Purée de mangue en boîte                                                                                     | Sorbet                                | Remplissez le pot sans dépasser la ligne de remplissage maximal.                                                                                                                                                                                                                                                                           | SORBET           |

Couvrez avec un couvercle et congelez pendant 24 heures

**ASTUCE POUR LA TEXTURE DE VOTRE DESSERT** : personnalisez votre préparation selon vos goûts. Utilisez le programme RE-SPIN pour rendre votre crème glacée plus onctueuse et plus crémeuse.





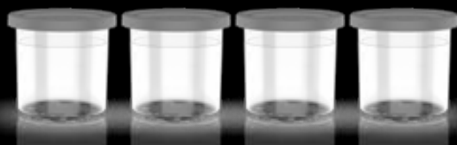
# Willkommen!

Diese Anleitung inspiriert Sie mit vielen Rezepten, die Sie mit Ihrem Ninja® Ice Cream Maker ausprobieren können.

Bevor Sie weiterlesen, stellen Sie sicher, dass Sie die Handhabung des Produkts verstehen. Falls nicht, lesen Sie bitte erst die Kurzanleitung durch.

Wenn Sie sicher sind, dass Sie das Gerät verstehen, lesen Sie weiter, um herauszufinden, wie Sie die besten gefrorenen Leckereien zubereiten.

Benötigen Sie zusätzliche Behälter? Besuchen Sie uns online auf [ninjakitchen.de](http://ninjakitchen.de)



Wir wissen, dass Zutaten und Geschmäcker von Land zu Land variieren. Daher haben wir die Rezepte bei Bedarf angepasst. Es ist möglich, dass ein Rezept in Ihrer Sprache nicht immer mit den anderen Sprachen übereinstimmt.

## Inhaltsverzeichnis

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Der Erfolg unserer Rezepte   | 70  |
| Voreingestellte Programme    | 71  |
| Tipps und optimales Vorgehen | 72  |
| Eiscreme                     | 74  |
| Light Eiscreme               | 79  |
| Gelato                       | 80  |
| EXTRAS                       | 84  |
| EXTRAS - Übersicht           | 86  |
| Milchshake ohne Einfrieren   | 90  |
| Sorbet                       | 94  |
| Smoothie-Bowl                | 99  |
| Inspirationen                | 100 |



74



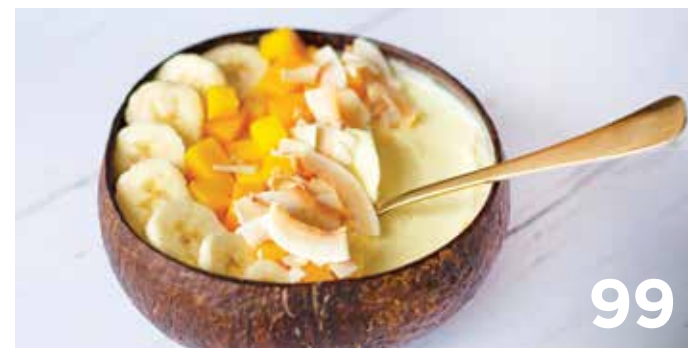
79



90



96



99



Cooking Circle.com



SCANNEN  
FUER WEITERE  
REZEPTE

# Der Erfolg unserer Rezepte

Wir laden Sie ein, Desserts von Grund auf zuzubereiten. Stellen Sie dazu zu Beginn eine Basismasse her. Zur Herstellung der Basismasse ist ein ausgewogenes Verhältnis von Wasser, Fett, Eiweiß und Zucker sehr wichtig.

Unsere Köche haben diese Rezepte sorgfältig in der Ninja®-Testküche zusammengestellt, um sicherzustellen, dass in jedem Rezept die einzelnen Zutaten in der richtigen Menge enthalten sind.



**WASSER**



**FETT**



**EIWEISS**



**ZUCKER**

Um beste Ergebnisse zu erzielen, befolgen Sie bitte die Anweisungen und messen Sie die Zutaten sorgfältig ab. Ersetzen Sie die Zutaten nur, wenn dies empfohlen wird. Sie finden einige allgemeine Ersatzprodukte nachstehend sowie in den TIPP-Kästen auf den Rezeptseiten.



## Milchproduktersatz

**Milch** → Ungesüßte Hafermilch

**Schlagsahne** → Kokosmilch

**Frischkäse** → Veganer Frischkäse

**HINWEIS:** Achten Sie darauf, ungesüßte Ersatzstoffe zu verwenden und im ersten Schritt nur die Kokosmilch zu verquirlen.



## Zuckerersatz


**Zucker** → Agavendicksaft

# Die Programme kennenlernen

Je nachdem, welches Programm Sie für Ihre nächste Leckerei wählen, dreht sich die Ninja® Eismaschine für eine bestimmte Zeit mit präziser Geschwindigkeit, um perfekt cremige Ergebnisse zu erzielen.



| <br><b>ICE CREAM</b>                                                                                                         | <br><b>LIGHT ICE CREAM (LIGHT EISCREME)</b>                                                                                                          | <br><b>GELATO</b>                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Entwickelt für traditionelle Schlemmerrezepte. Ideal, um Rezepte für dickes, cremiges und löffelbares Eis auf Basis von Milch wie auch Milchalternativen zuzubereiten.</p> <p><b>Rezepte ab Seite 74</b></p> | <p>Entwickelt für Gesundheitsbewusste zur Herstellung von zucker- oder fettarmen Eiscremes oder zur Verwendung von Zuckerersatzstoffen. Für die Zubereitung von Keto- oder Paleo-Rezepten.</p> <p><b>Rezepte ab Seite 79</b></p>        | <p>Entwickelt für Eis nach italienischer Art. Wählen Sie GELATO, um köstliche Schlemmerdesserts zu kreieren.</p> <p><b>Rezepte ab Seite 80</b></p>                                                                                                                                                                                              |
| <br><b>SORBET</b>                                                                                                            | <br><b>SMOOTHIE BOWL</b>                                                                                                                             | <br><b>MILKSHAKE (MILCHSHAKE)</b>                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>Entwickelt, um Rezepte auf Fruchtbasis mit hohem Wasser- und Zuckergehalt in cremige Köstlichkeiten zu verwandeln.</p> <p><b>Rezepte ab Seite 94</b></p>                                                     | <p>Entwickelt für Rezepte, die aus Obst und/oder Gemüse hergestellt werden, das zusammen mit Milchprodukten, Milchalternativen oder Saft gefroren wird. Macht cremige Smoothie-Bowls zum Löffeln.</p> <p><b>Rezepte ab Seite 99</b></p> | <p>Entwickelt, um schnelle und cremige Milchshakes zuzubereiten. Kombinieren Sie einfach Ihr Lieblingeis (gekauft oder selbstgemacht) mit Milch und wählen Sie dann MILKSHAKE.</p> <p>Verwenden Sie das gekaufte Eis und genießen Sie den Shake sofort, <b>24 Stunden einfrieren</b> ist nicht notwendig.</p> <p><b>Rezepte ab Seite 90</b></p> |

 Nachdem Sie eines der voreingestellten Programme ausgeführt haben, können Sie RE-SPIN verwenden, um eine glatte Konsistenz zu erzielen, wenn Sie keine EXTRAS hinzufügen. Dies kann erforderlich sein, wenn die Basismasse sehr kalt und die Konsistenz krümelig statt cremig ist.

 **Möchten Sie etwas Crunch hinzufügen?**  
 Informationen zur Verwendung von EXTRAS finden Sie auf den Seiten 84-89.



# Tipps zum Einfrieren von Basismassen



## Gefrierschränke funktionieren am besten

Wir empfehlen, wegen der extrem kalten Temperaturen, keine Gefriertruhen zu verwenden.



## Passen Sie die Temperatur Ihres Gefrierschranks an.

Stellen Sie Ihren Gefrierschrank für beste Ergebnisse auf eine Temperatur zwischen -12 °C und -25 °C ein. Die Eismaschine ist darauf ausgelegt, Basismassen in dieser Spanne zu verarbeiten.

(Wenn Ihre Gefrierschranktemperatur innerhalb dieses Bereichs liegt, sollte Ihre Basismasse die entsprechende Temperatur erreichen).



## Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Fläche.

Um beste Ergebnisse zu erzielen, verarbeiten Sie einen Behälter nicht schräg eingefroren wurden oder aus dem Behälter etwas entnommen und dann ungleichmäßig wieder eingefroren wurde.\*

\*Inhalt des Gefrierbehälters ist ungleichmäßig gefroren: Inhalt auftauen, gut verquirlen und auf einer ebenen Fläche nochmals gefrieren lassen.



## 24 Stunden einfrieren

Auch wenn der Behälter gefroren sein mag, muss die Masse vor der Verarbeitung noch kälter werden. Dies ist die minimale GEFRIERZEIT; es gibt kein Maximum.

## Gefrorene Leckereien nach Bedarf

Nutzen Sie Ihre Zeit effizient, indem Sie mehrere Behälter auf einmal vorbereiten! Bewahren Sie die Behälter in Ihrem Gefrierfach auf, um Eiscreme zur Hand zu haben, wenn Sie der Heißhunger heimsucht.



# Tipps für beste Ergebnisse

## Vorgefrorene Zutaten schmecken süßer.

Haben Sie Bedenken, dass Ihre Basismasse zu süß sein könnte? Keine Sorge, es schmeckt nicht mehr so süß, nachdem Sie es eingefroren und zu einer gefrorenen Leckerei gerührt haben.

## Verwendung von Obst:

Wenn Sie ein Eis mit Fruchtgeschmack herstellen, mischen oder pürieren Sie die Früchte, um vor dem Einfrieren mehr Geschmack in der Basismasse zu erzeugen. (Siehe zum Beispiel Seite 94.)

## Vorbereitungen im Voraus

Sie möchten keine **24 Stunden warten**? Vervielfachen Sie Rezepte, um größere Chargen herzustellen, und frieren Sie mehr als einen Behälter gleichzeitig ein. So haben Sie immer eine gefrorene Basismasse griffbereit, wenn Sie eine verarbeiten möchten.

## Ein Eisbad machen.

Für Rezepte, deren Basismasse gekocht werden muss, empfehlen wir, ein Eisbad zu verwenden, um die Basismasse vor dem Gefrieren schnell abzukühlen.

Um ein Eisbad vorzubereiten, geben Sie Eis und Wasser in eine große Schüssel. Stellen Sie dann den Behälter in das Eiswasser. Sobald Ihre Basismasse unter 4 °C abgekühlt ist, stellen Sie den Behälter in den Gefrierschrank.

## Was wird aus den Resten?

Haben Sie Ihren Behälter nicht aufgebraucht? Drücken Sie die Oberseite Ihrer gefrorenen Leckerei mit einem Löffel oder Spatel platt, bevor Sie sie wieder einfrieren. Wenn das Eis nach dem erneuten Einfrieren hart ist, **verarbeiten Sie es noch einmal mit dem gleichen Programm**. Wenn es weich ist, einfach auslöffeln und genießen.

**HINWEIS:** Wenn in Ihrem Dessert weitere Zutaten eingemischt sind, wird die Verarbeitung diese Zutaten weiter zerkleinern und einen neuen Eiscreme geschmack erschaffen.

Die gefrorene Leckerei sollte am besten innerhalb von 2 Wochen verzehrt werden. Danach können Sie sie weiterhin verzehren, lediglich der Geschmack und die Konsistenz sind möglicherweise nicht identisch wie bei der frischen Zubereitung.





# Wählen Sie Ihre Sorte

## Eis ohne Kochen - kinderleicht zubereitet

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | GEFRIERZEIT: 24 STUNDEN | PROGRAMMZEIT: 1 ½ MINUTEN | FÜR: 4 PORTIONEN  
ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

### ZUTATEN

18 g Frischkäse, erweicht  
55 g Zucker  
1 Teelöffel Aromaextrakt nach Wahl  
ODER 2 Esslöffel Kakaopulver  
150 ml Schlagsahne  
230 ml Vollmilch  
30 g Extras nach Wahl (optional)

### BENÖTIGTE UTENSILIEN



Schneebeesen  
Große Schüssel  
Silikonspatel

### AROMASTOFFE



### ANLEITUNG



Wärmen Sie den Frischkäse 10 Sekunden lang in einer Schüssel in der Mikrowelle auf oder lockern Sie ihn alternativ mit einem Löffel auf.

Den Zucker und das gewünschte Aroma hinzufügen und dann mit einem Schneebeesen oder Silikonspatel verrühren, bis die Mischung wie Zuckerguss aussieht.



Schlagsahne und Milch langsam unterrühren, bis sich alles vollständig vermischt und sich der Zucker aufgelöst hat.



Die Basismasse in einen leeren Behälter geben. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.

Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer ebenen Fläche steht und die Mischung eben ist.



Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.

Zur Montage für die weitere Verarbeitung siehe Schritte 1-5 in der Kurzanleitung.



Sobald die Schüssel eingesetzt ist, sollte das Gerät eingeschaltet sein.

ICE CREAM auswählen und die Verarbeitung beginnt. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, blinken alle 4 Segmente der Fortschrittsleiste und erlöschen.



Die Schüssel aus dem Gerät und den Behälter aus der Schüssel nehmen. (Siehe Schritte 7 und 8 in der Kurzanleitung.)

Wenn die Basismasse krümelig ist und Sie keine Extras hinzufügen möchten, wieder zusammensetzen, in das Gerät einsetzen und RE-SPIN drücken.

Wenn Sie Extras hinzufügen möchten, lesen Sie bitte den nächsten Schritt. Wenn nicht, ist Ihr Eis bereit zum Verzehr.



Mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch bis zum Boden des Behälters machen. In das Loch das ausgewählte Extra geben\*, dann wieder zusammensetzen und verarbeiten, indem Sie MIX-IN auswählen.

\*Es ist nicht schlimm, wenn der Füllstand über der MAX-FILL-Linie liegt.



Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, aus dem Behälter nehmen und sofort servieren.



Ideen finden Sie auf den **EXTRAS** Seiten 84-89.

TIPP

Verdoppeln (oder verdreifachen) Sie dieses Rezept, indem Sie einfach die Menge jeder Zutat verdoppeln (oder verdreifachen). Wenn Sie mehrere Behälter gleichzeitig befüllen, haben Sie immer einen gut gefüllten Tiefkühlschrank und jederzeit eine süße Leckerei parat.





# Einfaches Schokoladeneis



GEFRIERZEIT  
24 STUNDEN

**VORBEREITUNG:** 5-10 MINUTEN |  
**FÜR:** 4 PORTIONEN  
**ZU VERZEHREN INNERHALB VON:** 2 WOCHEN

## ZUTATEN

18 g Frischkäse, erweicht  
20 g Kakaopulver  
55 g Zucker  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
150 ml Schlagsahne  
230 ml Vollmilch

## BENÖTIGTE UTENSILIEN



Große Schüssel  
Schneebesen  
Silikonspatel

**TIPP** Wenn das Kakaopulver klumpig ist, sieben Sie es erst, um Klumpen zu entfernen.

**HINWEIS** Es ist normal, dass sich beim Einfrieren etwas Schokolade am Boden des Behälters absetzt.

## ANLEITUNG

1. Wärmen Sie den Frischkäse 10 Sekunden lang in einer große Schüssel in der Mikrowelle auf oder lockern Sie ihn alternativ mit einem Löffel auf. Kakaopulver, Zucker und Vanilleextrakt hinzufügen. Mit einem Schneebesen oder Silikonspatel etwa 60 Sekunden schlagen, bis die Mischung wie Zuckerguss aussieht.
2. Schlagsahne und Milch langsam unterrühren, bis sich alles vollständig vermischt hat und sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Die Basismasse in einen leeren Behälter geben. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
5. ICE CREAM auswählen.
6. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Eis aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.

# Erdbeereis ohne Kochen



GEFRIERZEIT  
24 STUNDEN

**VORBEREITUNGSZEIT:** 15 MINUTEN  
**FÜR:** 4 PORTIONEN  
**ZU VERZEHREN INNERHALB VON:** 2 WOCHEN

## ZUTATEN

225 g frische Erdbeeren, gewaschen, gehackt  
100 g Zucker  
1 Teelöffel Zuckerrohrsirup  
1 Teelöffel Zitronensaft  
250 ml Schlagsahne

## BENÖTIGTE UTENSILIEN



Große Schüssel  
Schneebesen



## ANLEITUNG

1. Erdbeeren, Zucker, Zuckerrohrsirup und Zitronensaft in eine große Schüssel geben. Die Erdbeeren mit einer Gabel zerdrücken. Die Mischung 10 Minuten stehen lassen und regelmäßig umrühren.
2. Schlagsahne hinzufügen und rühren, bis alles gut vermischt ist.
3. Die Basismasse in einen leeren Behälter geben. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
5. ICE CREAM auswählen.
6. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Eis aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.



Wir empfehlen, als EXTRAS weiße Schokoladenstückchen unterzumischen, damit das Eis noch süßer schmeckt.

# Kinderleichtes Nussaufstrich-Eis



Ice Cream

GEFRIERZEIT  
24 STUNDEN

**VORBEREITUNGSZEIT:** 5 MINUTEN

**FÜR:** 4 PORTIONEN

**ZU VERZEHREN INNERHALB VON:** 2 WOCHEN

## ZUTATEN

150 g gesüßter Nussaufstrich nach Wahl (Pistazie, Haselnuss, Mandel, Haselnuss-Schokolade etc.)

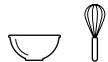
100 ml Schlagsahne

250 ml Vollmilch

1 Teelöffel Aromaextrakt nach Wahl (Pistazie, Haselnuss, Mandel etc.), optional

Prise Salz

## BENÖTIGTE UTENSILIEN



Große Schüssel

Schneebeesen



## ANLEITUNG

1. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und gut vermischen, bis sich der Nussaufstrich aufgelöst hat und gleichmäßig verteilt ist.
2. Die Basismasse in einen leeren Behälter geben. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
4. ICE CREAM auswählen.
5. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Eis aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.



Fügen Sie nach der Verarbeitung 3 Esslöffel der gerösteten, gehackten Nüsse Ihrer Wahl als EXTRAS hinzu.

# Light Vanilleeis, milchfrei



Light  
Ice Cream

GEFRIERZEIT  
24 STUNDEN

**VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN

**FÜR:** 4 PORTIONEN

**ZU VERZEHREN INNERHALB VON:** 2 WOCHEN

## ZUTATEN

250 ml Hafermilchsahne

120 ml Hafermilch

1 Teelöffel Vanilleextrakt

3 entkernte Datteln

3 Esslöffel heller Agavendicksaft

## BENÖTIGTE UTENSILIEN



Mixer



## ANLEITUNG

1. Alle Zutaten in einen Mixbecher geben.
2. Zutaten auf höchster Stufe mixen, bis sie vollständig vermischt sind.
3. Die Basismasse in einen leeren Behälter geben. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
5. LIGHT ICE CREAM auswählen.
6. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Eis aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.



**Ideales Rezept für EXTRAS.**

Ideen für EXTRAS finden Sie auf den Seiten 84-89.

# Vanilleschoten-Gelato

**VORBEREITUNGSZEIT:** 5 MINUTEN  
**GARZEIT:** 7-10 MINUTEN  
**FÜR:** 4 PORTIONEN  
**ZU VERZEHREN INNERHALB VON:** 2 WOCHEN

## ZUTATEN

4 große Eigelb  
1 Esslöffel Zuckerrohrsirup  
55 g Zucker  
250 ml Schlagsahne  
90 ml Vollmilch  
1 ganze Vanilleschote,  
längs halbiert, ausgekratzt  
oder 1 Teelöffel Vanilleschotenpaste

## BENÖTIGTE UTENSILIEN



Kleiner Topf  
Schneebeesen  
Silikonspatel  
Thermometer  
Feinmaschiges Sieb

**TIPP** Vanilleschote oder Vanilleschotenpaste können nach Vorliebe durch Vanilleextrakt ersetzt werden.

**TIPP** Es ist wichtig, innerhalb des Bereichs von 74 °C bis 79 °C zu bleiben. Die Eier sollten mindestens 74 °C erreichen, damit sie sicher für den Verzehr sind. Wenn sie zu lange gekocht werden, gerinnen und flocken sie. Darüber hinaus löst das Kochen in diesem Temperaturbereich den Zucker und verdickt die Mischung, was zu einer glatteren Konsistenz führt.



  
Gelato

GEFRIERZEIT  
24 STUNDEN

## ANLEITUNG

1. Eigelb, Zuckerrohrsirup und Zucker in einen kleinen Topf geben und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Schlagsahne, Milch und Vanilleschote in den Topf geben und verrühren.
3. Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und mit einem Schneebeesen oder Silikonspatel stetig rühren. Kochen, bis die Temperatur 74-79 °C auf einem sofort ablesbaren Thermometer erreicht.
4. Basismasse vom Herd nehmen und durch ein feinmaschiges Sieb in eine leere Schüssel gießen. Behälter in ein Eisbad stellen. Wenn die Mischung kalt ist, Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
5. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
6. GELATO auswählen.
7. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Gelato aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.

# Reichhaltiges Schokoladen-Gelato

**VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN  
**GARZEIT:** 7-10 MINUTEN  
**FÜR:** 4 PORTIONEN  
**ZU VERZEHREN INNERHALB VON:** 2 WOCHEN

## ZUTATEN

4 große Eigelb  
80 g Zucker  
15 g Kakaopulver, gesiebt  
230 ml Schlagsahne  
100 ml Vollmilch  
50 g Zartbitterschokolade mit 74 % Kakaoanteil,  
in kleine Stücke gebrochen

## BENÖTIGTE UTENSILIEN



Kleiner Topf  
Schneebeesen  
Silikonspatel  
Thermometer  
Feinmaschiges Sieb



  
Gelato

GEFRIERZEIT  
24 STUNDEN

## ANLEITUNG

1. Eigelb, Zucker und Kakaopulver in einen kleinen Topf geben. So lange rühren, bis alles gut vermischt ist.
2. Schlagsahne und Milch hinzufügen und umrühren.
3. Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und mit einem Schneebeesen oder Silikonspatel stetig rühren. Kochen, bis die Temperatur 74-79 °C auf einem sofort ablesbaren Thermometer erreicht.
4. Basismasse vom Herd nehmen, Schokolade einrühren und durch ein feinmaschiges Sieb in eine leere Schüssel gießen. Behälter in ein Eisbad stellen. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
5. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
6. GELATO auswählen.
7. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Gelato aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.



### Ideales Rezept für EXTRAS.

Ideen für EXTRAS finden Sie auf den Seiten 84-89.

# Salted Caramel Gelato

**VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN  
**KOCHZEIT:** 10-15 MINUTEN  
**FÜR:** 4 PORTIONEN  
**ZU VERZEHREN INNERHALB VON:**  
2 WOCHEN

## ZUTATEN

80 g Zucker  
230 ml Schlagsahne, mit Milch in der Mikrowelle auf 50 °C erwärmen  
180 ml Vollmilch  
½ Teelöffel Meersalzflocken  
4 mittelgroße Eigelb  
½ Teelöffel Vanilleextrakt

## BENÖTIGTE UTENSILIEN



Mittelgroßer Topf  
Holzlöffel  
Kleine Schüssel  
Schneebesen  
Silikonspatel  
Thermometer  
Feinmaschiges Sieb

## ANLEITUNG

1. Zucker in einen mittelgroßen Topf bei mäßiger Hitze geben und gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren, bis er schmilzt, dann zu einer satten Kupferfarbe karamellisiert und gerade anfängt zu rauchen (dies kann etwa 10 Minuten dauern). Hinweis: Wenn die Farbe zu hell ist, wird Ihr Eis süß, hat aber keine Geschmackstiefe; wenn sie zu dunkel ist, schmeckt es verbrannt.
2. Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Hälfte der Schlagsahne, Milch und Salz einrühren. **DAS KARAMELL WIRD SICH ZU EINEM KLUMPEN VERHÄRTEN.** Stellen Sie den Topf bei niedriger Hitze auf den Herd zurück und rühren Sie, bis sich das gehärtete Karamell aufgelöst hat. Restliche Menge Milch und Schlagsahne dazugeben.
3. In einer kleinen Schüssel das Eigelb leicht verquirlen und dann eine kleine Menge der warmen Karamellmischung einrühren.



Gelato

GEFRIERZEIT  
24 STUNDEN

4. Eigelb in einem Topf unter die Karamellmischung schlagen und die Hitze auf mittlere Stufe erhöhen, dabei ständig mit einem Schneebesen oder Silikonspatel umrühren. Kochen, bis die Temperatur 74-79 °C auf einem sofort ablesbaren Thermometer erreicht.
5. Basismasse vom Herd nehmen, Vanille hinzugeben und durch ein feinmaschiges Sieb in eine leere Schüssel gießen. Behälter in ein Eisbad stellen. Nach dem Abkühlen Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden einfrieren.
6. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
7. GELATO auswählen.
8. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Gelato aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



RE-SPIN

Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.

TIPP

Sobald das Eis fertig ist, 2 Esslöffel gesalzene Butterkaramell als EXTRAS beimischen, um einen noch reichhaltigeren Geschmack zu erzielen.

TIPP

Es ist wichtig, innerhalb des Bereichs von 74 °C bis 79 °C zu bleiben. Die Eier sollten mindestens 74 °C erreichen, damit sie sicher für den Verzehr sind. Wenn sie zu lange gekocht werden, gerinnen und flocken sie. Darüber hinaus löst das Kochen in diesem Temperaturbereich den Zucker und verdickt die Mischung, was zu einer glatteren Konsistenz führt.

# Kaffee-Gelato

**VORBEREITUNGSZEIT:** 5 MINUTEN  
**KOCHZEIT:** 7-10 MINUTEN  
**FÜR:** 4 PORTIONEN  
**ZU VERZEHREN INNERHALB VON:** 2 WOCHEN

## ZUTATEN

3 große Eigelb  
80 g Zucker  
200 ml Schlagsahne  
170 ml Vollmilch  
2 Teelöffel (2 Beutel, ca. 4 g) Instant-Espresso  
Prise Salz

## BENÖTIGTE UTENSILIEN



Kleiner Topf  
Schneebesen  
Silikonspatel  
Thermometer  
Feinmaschiges Sieb

TIPP

Mischen Sie nach der Verarbeitung 3 Esslöffel Schokoladenstückchen, Baiserstücke oder Krokant als EXTRAS bei.

TIPP

Es ist wichtig, innerhalb des Bereichs von 74 °C bis 79 °C zu bleiben. Die Eier sollten mindestens 74 °C erreichen, damit sie sicher für den Verzehr sind. Wenn sie zu lange gekocht werden, gerinnen und flocken sie. Darüber hinaus löst das Kochen in diesem Temperaturbereich den Zucker und verdickt die Mischung, was zu einer glatteren Konsistenz führt.



Gelato

GEFRIERZEIT  
24 STUNDEN

## ANLEITUNG

1. Eigelb und Zucker in einen kleinen Topf geben und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Schlagsahne, Milch, Instant-Espresso und Salz in den Topf geben und verrühren.
3. Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und mit einem Schneebesen oder Silikonspatel stetig rühren. Kochen, bis die Temperatur 74-79 °C auf einem sofort ablesbaren Thermometer erreicht.
4. Basismasse vom Herd nehmen und durch ein feinmaschiges Sieb in eine leere Schüssel gießen. Behälter in ein Eisbad stellen. Nach dem Abkühlen Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden einfrieren.
5. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
6. GELATO auswählen.
7. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Gelato aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



RE-SPIN

Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.



# EXTRAS

Mischen Sie Schokolade, Nüsse, Süßigkeiten, Obst und mehr unter, um jede Leckerei mit einer Geschmacksexplosion zu verfeinern.



## Harte EXTRAS bleiben ganz.

EXTRAS wie **Schokolade, Süßigkeiten** und **Nüsse** werden während des EXTRAS-Programms nicht zerkleinert. Wir empfehlen die Verwendung **von Mini-Schokoladenstückchen, Mini-Süßigkeiten** oder **zuvor gehackten Zutaten**.



## Weiche EXTRAS werden zerkleinert.

EXTRAS wie **Kekse** und **gefrorenes Obst** werden nach dem EXTRAS-Programm kleiner. Wir empfehlen, von den weichen Zutaten **größere Stücke** zu verwenden.



NUR FÜR ICE CREAM UND GELATO

## Als EXTRAS sollten keine frischen Früchte, Saucen und Aufstriche verwendet werden.

Das Hinzufügen von frischen Früchten, Fudge und Karamellsaucen macht Ihre Leckerei weich. Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich und Nussbutter lassen sich im Allgemeinen nicht gut einarbeiten. Wir empfehlen TK-Obst, Schokolade oder Karamell mit dem EXTRAS-Programm zu verwenden und als Toppings nur Saucen und Aufstrich zu genießen.

# Machen Sie einzigartige Leckereien mit Aromaextrakten & EXTRAS



## 1. Eine Basismasse herstellen

Beginnen Sie mit der Herstellung einer Basismasse aus dieser Anleitung und mischen Sie bei Bedarf ein Aromaextrakt bei.

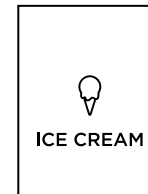
Um noch mehr Aromen zu erzielen, ersetzen Sie Vanilleextrakt durch 1 Teelöffel Frucht-, Kräuter- oder Nussextrakt.



## 2. Einfrieren

Den Deckel aufsetzen und 24 Stunden einfrieren.

Bewahren Sie mehrere vorbereitete Behälter in Ihrem Gefrierfach auf, um bei Bedarf Eiscreme zur Hand zu haben.



## 3. Vorgehensweise

Wählen Sie das Programm, das zu Ihrer Basismasse passt.

ICE CREAM  
GELATO  
LIGHT ICE CREAM

## 4. EXTRAS zugeben

Mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch bis zum Boden des Behälters machen. Die EXTRAS in das Loch im Behälter geben.

## 5. Vorgehensweise

Drücken Sie das EXTRAS-Programm.

Sie möchten nicht warten? Geben Sie etwas gekauftes Eis in den Behälter und fahren Sie mit Schritt 4 fort.

# Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf – mit EXTRAS

Hier sind einige Ideen für den Anfang ...



**Minze mit Schokoladentropfen**

**Basismasse:** Vanille (Vanilleextrakt weglassen)  
**Aromaextrakt:** 1 TL Pfefferminz-Extrakt (Grüne Lebensmittelfarbe hinzufügen, optional)  
**EXTRAS:** 45 g Mini-Schokoladenstückchen



**Erdbeer**

**Basismasse:** Erdbeer  
**Aromaextrakt:** N/A  
**EXTRAS:** 2 EL gefriergetrocknete Erdbeeren oder Erdbeerkloppen



**Death by Chocolate**

**Basismasse:** Schokoladen  
**Aromaextrakt:** N/A  
**EXTRAS:** 2 EL Mini-Schokoladenstückchen, 2 EL Brownie-Stückchen



**Chocolate Chip Cookie Dough**

**Basismasse:** Vanille  
**Aromaextrakt:** N/A  
**EXTRAS:** 45 g essbare gefrorene Keksteigstücke + 1 EL Mini-Schokoladenstückchen



**Rocky Road**

**Basismasse:** Schokolade  
**Aromaextrakt:** N/A  
**EXTRAS:** 2 EL Mandeln, gehackt, 2 EL Schokoladenstückchen, 1 EL Marshmallow-Topping



**Cookies & Cream**

**Basismasse:** Vanille  
**Aromaextrakt:** Vanille, nach Rezept  
**EXTRAS:** 3 Schoko-Doppelkekse, zerkleinert

**Schoko-Karamell-Nuss-Cluster**

**Basismasse:** Vanille  
**Extrakt:** N/A  
**EXTRAS:** 45g Karamellbonbons mit Schokoladenüberzug (zerkleinert), 2 Esslöffel geröstete Haselnüsse (gebrochen)

**Eiswaffel**

**Basismasse:** Vanille  
**Extrakt:** N/A  
**EXTRAS:** 1 EL Schokoladenstücke, 2 EL Erdnüsse, 2 EL Zuckerstangenstücke

**Banana Chocolate Chunk**

**Basismasse:** Vanille, Schokoladen  
**Aromaextrakt:** N/A  
**EXTRAS:** 1 EL Bananen-Chips, in Stücke gebrochen, 2 EL Schokoladenstücke

**Chocolate-Cookies&Cream**

**Basismasse:** Schokolade  
**Aromaextrakt:** N/A  
**EXTRAS:** 3 Schoko-Doppelkekse, zerkleinert

**Chocolate Toffee Crunch**

**Basismasse:** Schokolade  
**Aromaextrakt:** N/A  
**EXTRAS:** 45 g Schoko-Toffee-Riegel, in 1 cm Scheiben geschnitten

**Chocolate-Cherry-Chip**

**Basismasse:** Schokolade  
**Aromaextrakt:** N/A  
**EXTRAS:** 2 EL Mini-Schokoladenstückchen, 45 g gefrorene Kirschen

**TIPP** Für beste Ergebnisse hacken oder brechen Sie die EXTRAS in kleinere Stücke, bevor Sie diese Ihrer gefrorenen Leckerei beimischen.

# Werden Sie kreativ mit Extras *(Fortsetzung)*



**Chocolate Chip**

**Basismasse:** Schokolade oder Vanille  
**Aromaextrakt:** N/A  
**Extra:** 45 g Mini-Schokoladenstückchen

**Peanut Butter Cup**

**Basismasse:** Schokolade oder Vanille  
**Aromaextrakt:** N/A  
**Extra:** 45 g Mini Peanut Butter Cups

**Brownie Chunk**

**Basismasse:** Schokolade oder Vanille  
**Aromaextrakt:** N/A  
**Extra:** 45 g Brownie-Stücke

**Zitrone-Vanille**

**Basismasse:** Vanille (Vanilleextrakt weglassen)  
**Aromaextrakt:** 1 TL Zitronenextrakt  
**Extra:** N/A

**Orangen-Sahne**

**Basismasse:** Vanille (Vanilleextrakt weglassen)  
**Aromaextrakt:** 1 TL Orangenextrakt  
**Extra:** N/A

**Kokos-Schokolade**

**Basismasse:** Schokolade  
**Aromaextrakt:** N/A  
**Extra:** 57 g Bounty®-Riegel, grob gehackt

**Minze mit Schokoladentropfen**

**Basismasse:** Schokolade  
**Aromaextrakt:** N/A  
**Extra:** 6 After Eight®, grob gehackt

**Haselnuss**

**Basismasse:** Schokolade oder Vanille  
**Aromaextrakt:** N/A  
**Extra:** 22 g Kinder Bueno®, zerkleinert

**Chocolate Crunch**

**Basismasse:** Schokolade  
**Aromaextrakt:** N/A  
**Extra:** 40 g Crunchie®-Riegel, grob gehackt

**Geröstete Pistazie**

**Basismasse:** Vanille (Vanilleextrakt weglassen)  
**Aromaextrakt:** 1 TL Mandeleextrakt (Grüne Lebensmittelfarbe hinzufügen, optional)  
**Extra:** 45 g geröstete Pistazien, Schalen entfernt, gehackt

**Schoko-Kokos-Mandel-Riegel**

**Basismasse:** Vanille (Vanilleextrakt weglassen)  
**Aromaextrakt:** 1 TL Kokosextrakt  
**Extra:** 3 EL Mandeln, 1 EL Schokostückchen, 1 EL Kokosflocken

**Himbeere**

**Basismasse:** Vanille (Vanilleextrakt weglassen)  
**Aromaextrakt:** 1 TL Himbeerextrakt  
**Extra:** 2 EL gefriergetrocknete Himbeeren oder Himbeerflocken

**Malteser®**

**Basismasse:** Schokolade oder Vanille  
**Aromaextrakt:** N/A  
**Extra:** 40 g ganze Malteser®

**Honig**

**Basismasse:** Schokolade oder Vanille  
**Aromaextrakt:** N/A  
**Extra:** 20 g Scheibenhonig, zerkleinert

**Lokum**

**Basismasse:** Schokolade oder Vanille  
**Aromaextrakt:** N/A  
**Extra:** 51 g Lokum-Riegel, grob gehackt

**Rum-Rosine**

**Basismasse:** Vanille  
**Aromaextrakt:** N/A  
**Extra:** 40 g Rosinen (in 1 TL Rum eingeweicht)

**Gesalzenes Karamell**

**Basismasse:** Schokolade  
**Aromaextrakt:** N/A  
**Extra:** 2 EL gesalzene Karamell

**Schokoladen-Riegel**

**Basismasse:** Schokolade oder Vanille  
**Aromaextrakt:** N/A  
**Extra:** 1 Schoko-Riegel, (in 4 Teile gebrochen)

**TIPP** Für beste Ergebnisse hacken oder brechen Sie die Extras in kleinere Stücke, bevor Sie sie Ihrer gefrorenen Leckerei beimischen.

# SOFORT GENIEßEN

# CREMIGER SCHOKOLADEN- MILCHSHAKE

ZUBEREITUNG: 2 MINUTEN | PROGRAMMZEIT: 1 ½ MINUTEN | FÜR: 1-2 PORTIONEN

## ZUTATEN

300 g Schokoladeneis  
125 ml Vollmilch

**MILCHFREIE VARIANTE** Verwenden Sie milchfreies Eis und Hafermilch oder pflanzlichen Kaffeeweißer anstelle von Vollmilch.

## ANLEITUNG



Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in einen leeren Behälter geben.



Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.



MILKSHAKE wählen.



Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, nach Belieben EXTRAS beimischen oder RE-SPIN wählen. Dann den Milchshake aus dem Behälter gießen und sofort servieren.

TIPP

Sie können jedes Eisrezept in dieser Anleitung auch in einen Milchshake verwandeln. Verarbeiten Sie die gefrorene Basismasse einfach zuerst im „ICE CREAM“-Programm. Dann ein Loch machen, Milch und EXTRAS beimischen und mit dem MILKSHAKE-Programm erneut verarbeiten.

TIPP

Wenn der Milchshake dünner werden soll, 1-2 EL Milch dazugeben, RE-SPIN wählen und ihn solange verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



## Spielen Sie mit dem Geschmack

Schokolade ist zu langweilig?

Machen Sie vor der Verarbeitung ein 4 cm großes Loch mit einem Löffel, das bis zum Boden des Behälters reicht. Die Milch und die EXTRAS in das Loch gießen. Wählen Sie **MILKSHAKE** zum Verarbeiten.



Wir empfehlen die Zugabe von Schokoladenstückchen, Süßigkeiten oder gehackten Nüssen und härteren EXTRAS.



Verwenden Sie bei weichere EXTRAS, wie Kekse und Müsli, größere Stücke.



# Sofort genießen Frischer Erdbeer-Milchshake



Milchshake

KEIN EINFRIEREN

**VORBEREITUNGSZEIT:** 2 MINUTEN  
**FÜR:** 1-2 PORTIONEN

## ZUTATEN

200 g Vanilleeis  
85 ml Vollmilch  
100 g frische Erdbeeren, Stiele entfernt und halbiert

## ANLEITUNG

1. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den leeren Behälter geben.
2. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
3. MILKSHAKE wählen.
4. Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, nach Belieben EXTRAS beimischen oder RE-SPIN wählen. Dann den Milchshake aus dem Behälter gießen und sofort servieren.



# Sofort genießen Oreo® Milchshake



Milchshake

KEIN EINFRIEREN

**VORBEREITUNGSZEIT:** 2 MINUTEN  
**FÜR:** 1-2 PORTIONEN

## ZUTATEN

220 g Vanilleeis  
100 ml Vollmilch  
3 Oreos®, zerkleinert

## ANLEITUNG

1. Eis in einen leeren Behälter geben. Mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch bis zum Boden des Behälters machen. Milch und Oreos® in das Loch geben.
2. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
3. MILKSHAKE wählen.
4. Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, nach Belieben EXTRAS beimischen oder RE-SPIN wählen. Dann den Milchshake aus dem Behälter gießen und sofort servieren.



# Frisches Frucht-Sorbet

VORBEREITUNGSZEIT: 5-10 MINUTEN | GEFRIERZEIT: 24 STUNDEN  
FÜR: 4 PORTIONEN | ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

## ZUTATEN

4 reife Bananen (ca.), geschält, in 1 cm große Stücke geschnitten



### Sie mögen keine Bananen?

Verwenden Sie frische Orangen oder Ananas oder kombinieren Sie sie für noch mehr Geschmack. Wenn Sie beide Obstsorten verwenden, mischen Sie diese vor dem Befüllen des Bechers, damit Sie einen gleichmäßigen Geschmack erhalten.

**Frisches Ananas-Sorbet:** 600 g reife Ananas, in 1 cm große Stücke geschnitten.

**Frisches Orangen-Sorbet:** 5 Orangen (ca.) geschält, in 1 cm große Stücke geschnitten.

**HINWEIS:** Verarbeiten Sie bitte ausschließlich Bananen, Ananas und Orangen für dieses Rezept, da die Verwendung anderer Früchte das Gerät beschädigen kann.

## ANLEITUNG



Schneiden Sie die Banane bzw. Früchte in 1 cm große Stücke. Es ist wichtig, das Obst in 1 cm große oder kleinere Stücke zu schneiden.



Befüllen Sie einen leeren Behälter mit Bananen-Stücken bis zur MAX FILL-Linie.



Drücken Sie die Bananen fest bis unter die MAX FILL-Linie, um sie zu einer Masse zu verdichten und Platz für weitere Bananen-Stücke zu schaffen.



Geben Sie weitere Bananen-Stücke hinzu und drücken Sie sie fest, bis alle Bananen-Stücke bis knapp unter die MAX FILL-Linie in den Behälter gedrückt sind. Deckel auf den Behälter setzen und für 24 Stunden einfrieren.

TIPP

Verwenden Sie reife Früchte für ein optimales Ergebnis. Dadurch kann der natürliche Saft der Frucht freigesetzt werden, was zu einem süßeren Geschmack führt und es dem Gerät ermöglicht, das Sorbet richtig zu verarbeiten.



Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Zur Montage für die weitere Verarbeitung siehe Schritte 1-5 in der Kurzanleitung.

TIPP

Achten Sie darauf, die Früchte fest in den Behälter zu drücken, damit der natürliche Saft der Früchte freigesetzt wird. Dies ist ein wichtiger Schritt bei der Herstellung des Sorbete Rezepts, da keine zusätzliche Flüssigkeit enthalten ist. Lose Zutaten NICHT verarbeiten.



Sobald die Schüssel eingesetzt ist, sollte das Gerät eingeschaltet sein. SORBET auswählen.



Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Gelato aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.

RE-SPIN

Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.

# Erdbeer-Sorbet



Sorbet

GEFRIERZEIT  
24 STUNDEN

**VORBEREITUNGSZEIT:** 5 MINUTEN

**FÜR:** 4 PORTIONEN

**ZU VERZEHREN INNERHALB VON:** 2 WOCHEN

## ZUTATEN

450 g frische Erdbeeren, geputzt und in Scheiben geschnitten

75 g Zucker

75 g heißes Wasser, 60-70 °C

## BENÖTIGTE UTENSILIEN



Große Schüssel

Schneebeesen

Feinmaschiges Sieb



## ANLEITUNG

1. Erdbeeren und Zucker in eine große Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Wasser einrühren und glatt rühren.
2. Die Basismasse durch ein feinmaschiges Sieb in einen leeren Behälter geben. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
4. SORBET auswählen.
5. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Sorbet aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.

# Zitronen-Sorbet



Sorbet

GEFRIERZEIT  
24 STUNDEN

**VORBEREITUNGSZEIT:** 5 MINUTEN

**FÜR:** 4 PORTIONEN

**ZU VERZEHREN INNERHALB VON:** 2 WOCHEN

## ZUTATEN

100 g Zucker

1 Esslöffel Zuckerrohrsirup

210 ml heißes Wasser, 60-70°C

100 ml Zitronensaft

## BENÖTIGTE UTENSILIEN



Große Schüssel

Schneebeesen



## ANLEITUNG

1. In einer großen Schüssel Zucker, Zuckerrohrsirup und warmes Wasser verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zitronensaft hinzufügen und verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
2. Die Basismasse in einen leeren Behälter geben. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
4. SORBET auswählen.
5. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Sorbet aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.



# Tropische Smoothie-Bowl



Smoothie-Bowl

GEFRIERZEIT  
24 STUNDEN

DEUTSCH

**VORBEREITUNGSZEIT:** 5 MINUTEN

**FÜR:** 4 PORTIONEN

**ZU VERZEHREN INNERHALB VON:** 2 WOCHEN

## ZUTATEN

100 g Melonenstücke

100 g Ananasstücke

150 ml Joghurt mit tropischem Geschmack

100 ml Vollmilch

## TOPPINGS (optional)

Ananasscheiben

Mangoscheiben

Geröstete Kokosflocken

## ANLEITUNG

- 1.** Obst in der Reihenfolge der Zutaten in einen leeren Behälter füllen.
- 2.** Früchte mit Joghurt und Milch bedecken. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
- 3.** Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
- 4.** SMOOTHIE BOWL auswählen. Wenn Sie fertig sind, hat Ihre Smoothie-Bowl eine dicke, löffelfarbene Konsistenz.
- 5.** Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, die verarbeitete Basismasse in eine Schüssel geben und mit den gewünschten Toppings dekorieren.



# Inspirationstabelle

Verwandeln Sie gewöhnliche Zutaten aus Ihrem Vorratsschrank oder Kühlschrank in außergewöhnliche Köstlichkeiten.

HINWEIS

Es ist nicht schlimm, wenn Sie die Linie nicht erreichen, es gibt keine Mindestfüllhöhe

DEUTSCH

| ZUTATEN                                                                                                              | REZEPTTYP                             | VORGEHENSWEISE                                                                                                                                                                                                   | PROGRAMM        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 400 g Ananas, Mango, Pfirsiche, Birnen oder Mandarinen aus der Dose                                                  | Sorbet                                | Saft und Obst aus der Dose in den Behälter geben.                                                                                                                                                                | SORBET          |
| Smoothies in Flaschen                                                                                                | Smoothie-Bowl                         | Den Behälter nur bis zur MAX-FILL-Linie befüllen.                                                                                                                                                                | SMOOTHIE-BOWL   |
| Gekaufte Milchshakes (beliebiger Geschmack)                                                                          | Ice Cream                             | Den Behälter nur bis zur MAX-FILL-Linie befüllen.                                                                                                                                                                | ICE CREAM       |
| Gekaufte Schokomilch                                                                                                 | Ice Cream                             | Den Behälter nur bis zur MAX-FILL-Linie befüllen.                                                                                                                                                                | ICE CREAM       |
| Proteindrinks in Flaschen                                                                                            | Light Ice Cream                       | Den Behälter nur bis zur MAX-FILL-Linie befüllen.                                                                                                                                                                | LIGHT ICE CREAM |
| Cafe Latte in Flaschen/vorbereiteter Eiskaffee                                                                       | Sorbet                                | Den Behälter nur bis zur MAX-FILL-Linie befüllen.                                                                                                                                                                | SORBET          |
| Mangopüree aus dem Glas                                                                                              | Sorbet                                | Den Behälter nur bis zur MAX-FILL-Linie befüllen.                                                                                                                                                                | SORBET          |
| Sirup (nach Wunsch: Grenadine, Minze, Mandel, schwarze Johannisbeere usw.)                                           | Sorbet                                | 300 ml Wasser und 100 ml Sirup in einem Behälter mischen.                                                                                                                                                        | SORBET          |
| Entsteinte Litschis in der Dose, Himbeeren und Rosenwasser                                                           | Ispahan-Sorbet (Litschi-Himbeer-Rose) | Die Litschis und 2 Esslöffel frische oder gefrorene Himbeeren in den Becher geben, die Früchte bis zur MAX-FILL-Linie mit dem Sirup aus der Dose bedecken, 1 Teelöffel Rosenwasser dazugeben und gut vermischen. | SORBET          |
| Eistee/gepresster Zitronensaft (Limonade)                                                                            | Sorbet                                | Füllen Sie den Behälter mit Tee oder Limonade bis zur MAX-FILL-Linie.                                                                                                                                            | SORBET          |
| Mandelmilch, Instant-Espresso und Zucker                                                                             | Einfacher veganer Eiskaffee           | 450 ml gesüßte Mandelmilch, 3 Beutel Instant-Espresso und 5 Esslöffel Zucker suppe in einem Becher verrühren.                                                                                                    | SORBET          |
| Kompott (Apfel, Birne, Banane, Pfirsich, Aprikose, Ananas, Kirsche, Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere, Nektarine usw.) | Sorbet                                | Füllen Sie den Behälter mit Kompott bis zur MAX-FILL-Linie.                                                                                                                                                      | SORBET          |
| Gebrauchsfertige Dessertcreme (Vanille, Karamell, Schokolade, Praline, Pistazie usw.)                                | Einfaches Eis                         | Füllen Sie den Behälter mit Dessertcreme bis zur MAX-FILL-Linie.                                                                                                                                                 | SORBET          |

Den Deckel aufsetzen und 24 Stunden einfrieren

**KONSISTENZTIPP:** Erfinden Sie Ihre eigene Lieblingsleckerei. Verwenden Sie die RE-SPIN-Taste, um Ihre Leckerei weicher und cremiger zu machen.

**NINJA<sup>®</sup>**

**ICE CREAM MAKER  
SORBETIÈRE  
EISMASCHINE**

**NC300EU\_IG\_MB\_211110\_Mv1\_EN\_FR\_DE**

© 2021 SharkNinja Operating LLC

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.

NINJA ist eine eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.