

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[®]



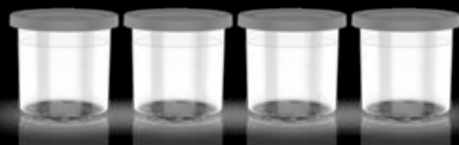
RECIPE GUIDE - ENGLISH FROM PAGE 1
GUIDE DE RECETTES - FRANÇAIS À PARTIR DE LA PAGE 34
REZEPTBUCH - DEUTSCH AB SEITE 68



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



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
A déguster sans attendre 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.



 ICE CREAM (Crème glacée)	 LITE ICE CREAM (Crème glacée allégée)	 GELATO (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>Recettes page 40 et suivantes</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>Recettes page 45 et suivantes</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>Recettes page 46 et suivantes</p>
 SORBET	 SMOOTHIE BOWL	 MILKSHAKE
<p>Transformez vos recettes à base de fruits, à forte teneur en eau et en sucre, en délicieux sorbets.</p> <p>Recettes page 60 et suivantes</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>Recettes page 65 et suivantes</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>Recettes page 56 et suivantes</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°C et -25°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°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.



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 !

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

EXTRAS



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

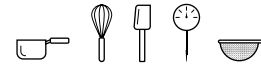
15 g de cacao en poudre tamisé

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.

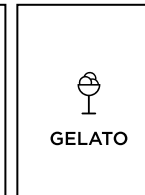


2. Congelez

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.



EXTRAS

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



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



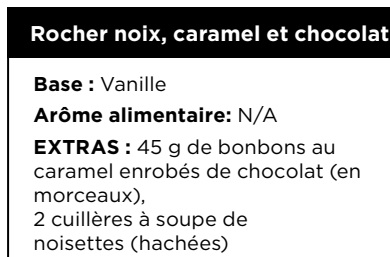
Rocky Road

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



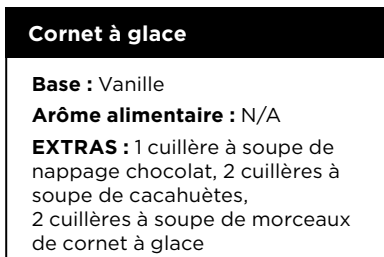
Cookies & Cream

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



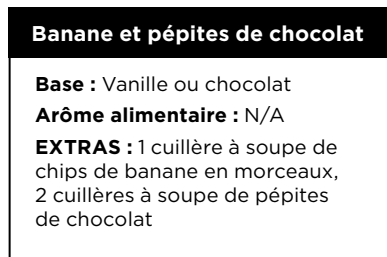
Rocher noix, caramel et chocolat

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)



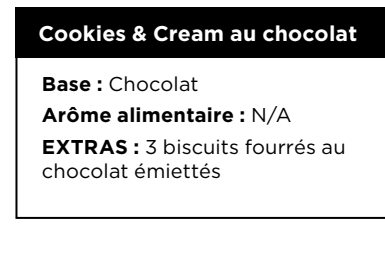
Cornet à glace

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



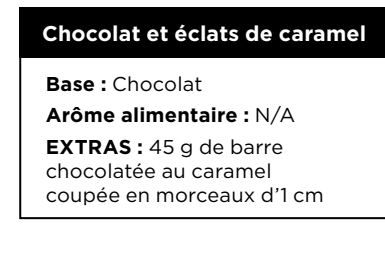
Banane et pépites de chocolat

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



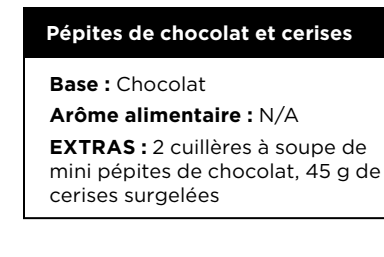
Cookies & Cream au chocolat

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

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

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



<p>Pépites de chocolat</p> <p>Base : Chocolat ou vanille Arôme alimentaire: N/A EXTRAS : 45 g de mini pépites de chocolat</p>	<p>Cup de chocolat et beurre de cacahuète</p> <p>Base : Chocolat ou vanille Arôme alimentaire: N/A EXTRAS : 45 g de mini cups de chocolat au beurre de cacahuète</p>	<p>Morceaux de brownie</p> <p>Base : Chocolat ou vanille Arôme alimentaire: N/A EXTRAS : 45 g de morceaux de brownie</p>
<p>Chocolat menthe</p> <p>Base : Chocolat Arôme alimentaire: N/A EXTRAS : 6 morceaux de chocolat à la menthe, grossièrement hachés</p>	<p>Noisettes</p> <p>Base : Chocolat ou vanille Arôme alimentaire: N/A EXTRAS : 22 g de Kinder Bueno®, en morceaux</p>	<p>Chocolat en morceaux</p> <p>Base : Chocolat Arôme alimentaire: N/A EXTRAS: 40 g de barre Mars®, grossièrement hachée</p>
<p>Maltesers®</p> <p>Base : Chocolat ou vanille Arôme alimentaire: N/A EXTRAS : 40 g de Maltesers® entiers</p>	<p>Marron glacé</p> <p>Base : Chocolat ou vanille Arôme alimentaire: 3 cuillères à soupe de marrons glacés en morceaux EXTRAS : 100 g de crème de marrons</p>	<p>Spéculoos</p> <p>Base : Chocolat ou vanille Arôme alimentaire: 2 cuillères à soupe de pâte à tartiner spéculoos EXTRAS : 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>Rhum raisin</p> <p>Base : Vanille Arôme alimentaire : N/A EXTRAS : 40 g de raisins secs (trempés dans 1 cuillère à café de rhum)</p>	<p>Crème à l'orange</p> <p>Base : Vanille (omettre l'arôme de vanille) Arôme alimentaire : 1 cuillère à café d'arôme d'orange EXTRAS : 1 cuillère à café de zeste d'orange</p>	<p>Chocolat à la noix de coco</p> <p>Base : Extrait de chocolat : N/A EXTRAS : 57 g de barres Bounty®, grossièrement hachées</p>
<p>Pistaches grillées</p> <p>Base : Vanille (omettre l'arôme de vanille) Arôme alimentaire : 1 cuillère à café d'arôme pistache EXTRAS : 45 g de pistaches grillées mondées et hachées</p>	<p>Barre chocolat, amande et noix de coco</p> <p>Base : Vanille (omettre l'arôme de vanille) Arôme alimentaire : 1 cuillère à café d'arôme de noix de coco EXTRAS: 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>Framboise</p> <p>Base : Vanille (omettre l'arôme de vanille) Arôme alimentaire : 1 cuillère à café d'arôme de framboise EXTRAS : 2 cuillères à soupe de framboises lyophilisées</p>
<p>Tarte au citron</p> <p>Base : Vanille (omettre l'arôme de vanille) Arôme alimentaire : 1 cuillère à soupe d'arôme naturel de citron EXTRAS : 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>Caramel à la fleur de sel</p> <p>Base : Chocolat Arôme alimentaire : N/A EXTRAS : 2 cuillères à soupe de caramel à la fleur de sel</p>	<p>Barre de chocolat</p> <p>Base : Chocolat ou vanille Arôme alimentaire : N/A EXTRAS : 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.



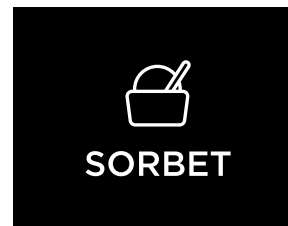
Avec le dos d'un gros ustensile de cuisine, comme une louche ou un presse-purée, pressez les bananes jusqu'en-dessous de la ligne MAX FILL, jusqu'à obtenir une texture homogène et faire de la place pour ajouter d'autres bananes.



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.



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 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.



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 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-framboise-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.

NINJA[®]

**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.