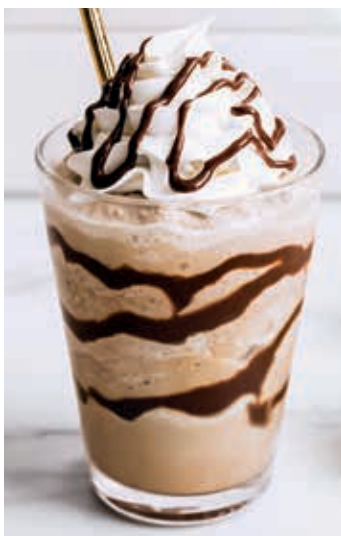


Please make sure to read the enclosed safety instructions prior to using your unit.
Zorg ervoor dat u de bijgevoegde veiligheidsinstructies hebt gelezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt.
Veuillez à prendre connaissance des consignes de sécurité incluses avant d'utiliser votre appareil.
Bitte lies unbedingt die beiliegenden Sicherheitshinweise, bevor du das Gerät verwendest.
Assicurarsi di aver letto le istruzioni di sicurezza allegate prima di utilizzare l'unità.
Asegúrate de leer las instrucciones de seguridad adjuntas antes de usar el producto.



NINJA[®]

CREAMi

DELUXE

30+ Delicious Recipes + Charts
Meer dan 30 heerlijke recepten en tabellen
Plus de 30 recettes délicieuses + tableaux
Mehr als 30 leckere Rezepte + Tabellen
Oltre trenta gustose ricette e tabelle
Más de 30 deliciosas recetas y tablas



Votre guide pour créer des gourmandises onctueuses.

Bienvenue dans le guide d'inspiration Ninja® CREAMi Deluxe. Vous n'êtes plus qu'à quelques pages des recettes, conseils, astuces et autres indications utiles qui vous permettront de transformer vos ingrédients préférés en gourmandises onctueuses, saines ou généreuses. C'est parti !

Pour découvrir d'autres recettes fantastiques et délicieuses, scannez ce code ou rendez-vous sur ninjakitchen.eu



Table des matières

| | |
|--|-----|
| Présentation des programmes à touche unique | 123 |
| Congelez et laissez la magie Creamify opérer en quelques minutes | 124 |
| Astuces pour des résultats encore plus onctueux | 125 |
| Ajoutez des extras jusqu'à mi-hauteur du pot | 126 |
| Deux saveurs, une base | 127 |
| Santé ! Préparons une boisson | 129 |
| Comment remplacer les ingrédients de base | 130 |
| Vous avez des restes de boissons ? Aucun problème | 131 |
| Crème glacée | 132 |
| Le b.a.-ba des extras | 136 |
| Créez avec les extras de votre choix | 138 |
| Yaourt glacé | 143 |
| Crème glacée allégée | 144 |
| Milkshake | 145 |
| Sorbet | 149 |
| Slushi | 153 |
| Boisson glacée | 155 |
| Frappé | 157 |
| Gelato (recette étape par étape) | 158 |
| Tableau d'idées de recettes sans préparation | 162 |
| Réalisez votre propre Frappé | 164 |
| Réalisez votre propre Slushi | 166 |



133



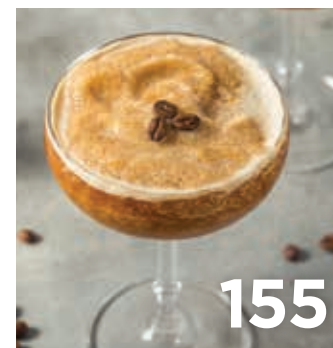
138



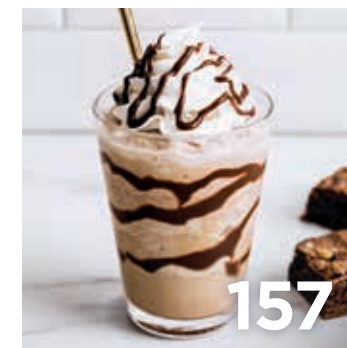
151



153



155



157

Cet appareil n'est PAS un mixeur.



Ne brassez **PAS** de blocs de glace entiers ou de glaçons.



Ne préparez **PAS** de smoothies et n'utilisez pas d'ingrédients durs ou en vrac.



Les fruits doivent être écrasés pour libérer leur jus, ou bien mélangés à d'autres ingrédients et congelés avant de brasser.



A) VOYANT D'INSTALLATION Le voyant s'allume lorsque l'appareil n'est pas assemblé correctement. Si le voyant clignote, vérifiez que le bol est correctement installé. Si le voyant est fixe, vérifiez que la pale est bien installée.

B) MINUTEUR Compte le temps restant en minutes du programme.

REMARQUE : le temps de cuisson peut varier en fonction de la température de la préparation.

C) VOYANT DE FIN Lorsque le minuteur atteint zéro, la lumière s'allume et le bol extérieur peut être retiré de l'unité.

D) PROCESSING MODE Appuyez sur Processing MODE (Mode de brassage) avant de choisir un programme. Pour brasser la totalité du pot, appuyez sur FULL (Intégralité). Pour brasser la partie supérieure uniquement, appuyez sur TOP (Partie supérieure). Pour brasser l'autre partie, appuyez sur BOTTOM (Partie inférieure).

REMARQUE : pour DRINKABLE (À boire), seul le mode de brassage FULL est disponible.

E) PROGRAMMES À TOUCHE UNIQUE Chaque programme est intelligemment conçu pour vous permettre de préparer de délicieuses créations. La durée et la rapidité des programmes varient en fonction des réglages optimaux qui permettront d'obtenir des résultats parfaitement crémeux selon le type de recette choisi.

REMARQUE : pour arrêter un programme actif, appuyez à nouveau sur le bouton principal.

Présentation des programmes à touche unique

À MANGER À LA CUILLÈRE

| ICE CREAM (Crème glacée) | LITE ICE CREAM (Crème glacée allégée) | SORBET | GELATO (Glace à l'italienne) | FROZEN YOGHURT (Yaourt glacé) |
|--|---|--|---|--|
| <p>Pour des recettes classiques et gourmandes. Confectionnez de délicieuses crèmes glacées riches et crémeuses, au lait ou au lait végétal, à manger à la cuillère.</p> <p>RECETTE Crème glacée à la vanille aux pépites de chocolat page 132</p> | <p>Pour les personnes à la recherche de plaisirs sains, préparez des crèmes glacées à faible teneur en sucre ou en matières grasses, ou avec des substituts de sucre. Choisissez l'une des recettes de brassage keto, à faible teneur en sucre ou végan.</p> <p>RECETTE Crème glacée allégée à la vanille page 144</p> | <p>Pour transformer des recettes à base de fruits riches en eau et en sucre en gourmandises onctueuses.</p> <p>RECETTE Sorbet aux fruits frais page 149</p> | <p>Pour préparer des recettes à base de crème et obtenir des crèmes glacées à l'italienne.</p> <p>RECETTE Gelato à la gousse de vanille page 158</p> | <p>Pour transformer facilement vos yaourts préférés du commerce en délices glacés sains et crémeux, d'une simple pression sur un bouton.</p> <p>RECETTE Figue, miel et gingembre page 143</p> |

DRINKABLE (À boire)

| FRAPPÉ | FROZEN DRINK (Boisson glacée) | SLUSHI (Spécialité nord-américaine semblable à un granité en plus épais) | MILKSHAKE |
|---|--|--|--|
| <p>Créez des boissons glacées dignes de professionnels avec le café et le sucre de votre choix, mais aussi avec la crème, le lait ou les laits végétaux que vous souhaitez.</p> <p>RECETTE Frappé page 157</p> | <p>Pour préparer des boissons glacées incroyablement plus épaisses et plus onctueuses, qui fondent plus lentement.</p> <p>RECETTE Piña Colada page 55</p> | <p>Recréez la friandise préférée de votre enfance en transformant de l'eau et des jus de fruits ou des sirops en slushies onctueux à siroter.</p> <p>RECETTE Slushi aux framboises et à l'orange page 153</p> | <p>Pour préparer rapidement des milk-shakes épais. Mélangez simplement votre crème glacée préférée (achetée ou maison) avec du lait et des extras.</p> <p>RECETTE Milk-shake épais au chocolat page 145</p> <p>À déguster dès aujourd'hui ! Cette recette ne nécessite pas de congélation.</p> |

MIX-IN (Extras)

Pour incorporer des morceaux de bonbons, biscuits, fruits à coque, céréales ou fruits surgelés, afin de personnaliser votre délice glacé.

RECETTE
Extras et idées d'associations [pages 138 - 141](#)

RE-SPIN (Brasser à nouveau)

Pour obtenir des textures lisses après avoir utilisé les programmes préréglés. Le programme RE-SPIN est souvent nécessaire lorsque la base est très froide et que la texture est grumeleuse. Il ne doit pas être utilisé lorsque des extras sont ajoutés.

Congelez et laissez la magie Creamify opérer en quelques minutes



Réglez la température de votre congélateur

Pour de meilleurs résultats, réglez votre congélateur entre -12 °C et -25 °C. Le CREAMi Deluxe est conçu pour traiter les préparations dans cette plage de températures.

(Si la température de votre congélateur se situe dans cette plage, votre pot CREAMi devrait atteindre la température adéquate.)



REMARQUE : pour un brassage et une texture optimaux, nous recommandons de stocker vos préparations à boire congelées près de la porte de votre congélateur. Cet emplacement peut également aider à prévenir la formation de glace à la surface.

Placez le pot CREAMi Deluxe sur une surface plane.

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.)



Utilisez de préférence un congélateur vertical

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



Congelez pendant 24 heures

Bien que le pot puisse sembler congelé, sa température doit être encore plus basse avant de pouvoir le brasser.

Desserts glacés prêts en un instant

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

Enregistrez votre CREAMi et les coordonnées des endroits où acheter plus de pots sur ninjakitchen.eu.



Astuces pour des résultats encore plus onctueux

Les ingrédients surgelés ont un goût plus sucré

Vous craignez que votre mélange de base soit trop sucré ? Ne vous inquiétez pas, le goût sera moins sucré une fois congelé et transformé en délice glacé.

Que faire des restes ?

Pour les délices À MANGER À LA CUILLÈRE

Vous n'avez pas fini votre pot ? À l'aide d'une cuillère ou d'une spatule, aplatissez le dessus de votre délice glacé avant de le recongeler. Si la préparation est dure après la recongélation, brassez de nouveau **avec le programme préalablement utilisé**.

Si la préparation est onctueuse, munissez-vous d'une cuillère et bonne dégustation !

REMARQUE : si le dessert contient des extras, ceux-ci seront encore plus broyés si la préparation est brassée à nouveau, créant ainsi une nouvelle saveur.

CONSEIL : au lieu de brasser un pot entier, ne brassez que la moitié en utilisant le paramètre TOP, puis gardez le reste pour plus tard.

Pour DRINKABLE (À boire)

Lors du rebrassage des préparations DRINKABLE (Frappé, Slushi, Boisson glacée, Milk-shake), assurez-vous d'ajouter un liquide sur la base congelée avant le rebrassage.

REMARQUE : pour DRINKABLE (À boire), seul le mode de brassage FULL est disponible.

L'astuce du bain glacé

En cas de recette qui nécessite de cuire la base, nous vous recommandons de plonger celle-ci dans un bain glacé pour la refroidir rapidement avant de la congeler. Pour ce faire, remplissez un grand saladier d'eau et de glaçons. Placez ensuite le pot dans le bain glacé. Une fois la température de la base inférieure à 4 °C, placez le pot au congélateur.





Ajouter des extras jusqu'à mi-hauteur du pot

Il est facile d'ajouter des extras jusqu'à mi-hauteur du pot, sans les mélanger à l'autre moitié. Après avoir brassé votre demi-pot, suivez les instructions ci-dessous pour ajouter vos extras préférés.

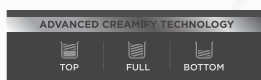


Trou
de 4 cm de
diamètre

Après avoir utilisé le mode de brassage TOP, à l'aide d'une cuillère, creusez un trou de 4 cm de diamètre allant jusqu'à la moitié du pot CREAMi Deluxe.



Ajoutez vos extras dans le trou.



Sélectionnez TOP et MIX-IN. Pour ajouter des extras dans le reste du pot, suivez les instructions du programme BOTTOM.



SCANNEZ POUR LE VOIR
EN ACTION sur www.ninjakitchen.eu.

REMARQUE : consultez les pages 136-141 pour le tableau des idées d'extras.



Deux saveurs, une base

Vous pouvez utiliser la même base pour créer deux saveurs distinctes, par exemple biscuits et crème pour la partie supérieure et pépites de chocolat pour la partie inférieure. Suivez les instructions ci-dessous pour ajouter deux extras différents à la même base.



Brassage d'un demi-pot à manger à la cuillère



Sélectionnez TOP, utilisez le bouton principal pour sélectionner ICE CREAM, puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.



À l'aide d'une cuillère, creusez un trou de 4 cm de diamètre allant jusqu'à la moitié du pot. Ajoutez les morceaux de biscuits fourrés au chocolat dans le trou, puis sélectionnez TOP et MIX-IN.



Une fois le brassage terminé, retirez la portion brassée, puis servez immédiatement. Pour brasser la moitié inférieure du pot, sélectionnez BOTTOM, puis utilisez le même programme que pour la moitié supérieure.



Avec une cuillère, creusez un trou de 4 cm de diamètre atteignant le fond du pot. Ajoutez les pépites de chocolat dans le trou, puis sélectionnez BOTTOM et MIX-IN.



Une fois le mélange terminé, sortez la crème glacée et servez immédiatement.



Santé ! Préparons une boisson

CONGÉLATION
24 HEURES

FRANÇAIS



Étape 1 : congeler



Pour les programmes de boissons, remplissez la base jusqu'à la ligne DRINKABLE FREEZE FILL (Remplissage boisson glacée) sur le pot CREAMi Deluxe, puis congelez pendant 24 heures.

Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites des bases avec du sucre cristal, nous vous recommandons de chauffer votre liquide. Remuez jusqu'à dissolution complète du sucre, puis laissez refroidir et congelez.

Consultez la page 50 pour faire un Slushi aux framboises et à l'orange.

Étape 2 : ingrédients à verser



Pour les programmes de boissons, un liquide doit être ajouté au pot CREAMi Deluxe avant le brassage afin de garantir une texture parfaite à siroter.

Après avoir sorti la base du congélateur, ajoutez l'ingrédient de votre choix jusqu'à ce qu'il atteigne la ligne DRINKABLE POUR-IN (Remplissage ingrédient à verser), puis brassez selon le programme approprié.

Étape 3 : brasser



Après l'ajout de l'ingrédient à verser, il est temps de brasser. Si votre base est très froide, il se peut qu'elle doive être brassée plusieurs fois pour obtenir la texture parfaite. Pour les boissons glacées moins épaisses, nous recommandons de laisser la base se réchauffer pendant quelques minutes avant le brassage.

Si vous préférez une boisson glacée moins épaisse après le brassage, ajoutez simplement 2 à 4 cuillères à soupe du liquide de votre choix, puis sélectionnez RE-SPIN (Brasser à nouveau).

Comment remplacer les ingrédients de base

Sans produits laitiers ? Faible teneur en sucres ? Keto ? Végan ? Vous pouvez aussi préparer des délices savoureux adaptés à votre mode de vie. Pour de meilleurs résultats en cas de substitution, veillez à suivre les instructions, à doser soigneusement et à appliquer les conseils ci-dessous.



Substituts de produits laitiers

- Lait** → **Lait d'avoine**
non sucré
- Crème entière épaisse** → **Crème de coco**
non sucrée
- Fromage à tartiner** → Fromage à tartiner végétal
- Yaourt** → Yaourt végétal

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



Substituts de sucre

Pour voir les substituts selon les recettes, reportez-vous aux recettes des pages suivantes.

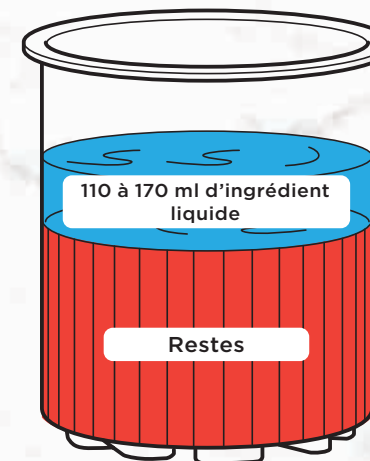
- Sirop de sucre** → Sirop d'agave

REMARQUE : si vous recourez à des substituts de sucre, utilisez le programme **LITE ICE CREAM (Crème glacée allégée)** pour brasser.

Vous avez des restes de boissons ? Aucun problème

Vous n'avez pas fini votre boisson glacée, slushi ou frappé ? Aucun problème. Remettez le pot dans le congélateur. Pour brasser vos restes, ajoutez entre 110 et 170 ml de l'ingrédient liquide de votre choix, puis appuyez sur FULL et choisissez le programme qui correspond à votre base.

REBRASSAGE



Ajoutez l'ingrédient liquide de votre choix pour :

boisson glacée, slushi et frappé

REMARQUE : pour des idées d'ingrédients liquides à verser lorsque vous suivez des recettes de boissons, consultez la section « Pour brasser » de la liste des ingrédients.

REMARQUE : n'utilisez pas le programme RE-SPIN avec des restes.

Choisissez votre parfum

Crème glacée facile sans cuisson

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **TEMPS DE CONGÉLATION** : 24 HEURES | **DURÉE DU PROGRAMME** : 2 MINUTES
QUANTITÉ : 6 PORTIONS | **À CONSOMMER** : DANS LES 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

27 g de fromage à tartiner, ramolli
80 g de sucre semoule
1 ½ cuillère à café d'arôme de votre choix
OU 3 cuillères à soupe de cacao en poudre
225 g de crème entière épaisse
345 ml de lait entier
45 g de vos extras préférés (facultatif)

MATÉRIEL

  
Fouet
Grand saladier
Spatule en silicone

AROMATISATION

 
Cacao en poudre Arôme d'amande
 
Arôme de vanille Arôme de fruit

Arôme de menthe poivrée

PRÉPARATION



Mettez le fromage à tartiner dans un saladier et passez-le 10 secondes au micro-ondes, ou ramollissez-le en le mélangeant avec une cuillère.

Ajoutez le sucre et l'aromatization de votre choix et, avec un fouet ou une spatule en silicone, mélangez jusqu'à ce que le mélange prenne l'aspect d'un glaçage.



Ajoutez doucement la crème entière épaisse et le lait, en mélangeant jusqu'à incorporation complète et dissolution du sucre.



Versez la préparation dans un pot vide CREAMi Deluxe. Fermez le pot avec son couvercle et faites congeler pendant 24 heures. Assurez-vous que le pot est placé sur une surface plane et que le mélange est de niveau.



Sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle.

Reportez-vous aux étapes 1 à 5 du Guide de démarrage rapide pour préparer l'appareil en vue de l'utiliser.



Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, utilisez le bouton principal pour sélectionner ICE CREAM, puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.



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

Si la base est friable et que vous n'ajoutez pas d'ingrédients, réassemblez et insérez dans l'appareil, puis appuyez sur RE-SPIN.

Si vous ajoutez des ingrédients, consultez l'étape suivante. Sinon, votre crème glacée est prête à être dégustée.



Avec une cuillère, creusez un trou de 4 cm de diamètre atteignant le fond de la portion mélangée dans le pot. Versez-y les extras choisis et mélangez à nouveau en utilisant le même mode de mélange et le programme MIX-IN.



Une fois le mélange terminé, sortez du pot et servez immédiatement.



MIX-IN

Reportez-vous aux pages 136-141 pour découvrir des idées.



Crème glacée Rocky Road et Double Cookie

PRÉPARATION : 10 À 15 MINUTES | **TEMPS DE CONGÉLATION** : 24 HEURES | **QUANTITÉ** : 6 PORTIONS |
À CONSOMMER : DANS LES 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

27 g de fromage à tartiner, ramolli
3 cuillères à soupe de cacao en poudre
100 g de sucre en poudre
1 ½ cuillère à café d'arôme vanille
240 ml de crème entière épaisse 340 ml de lait entier

MATÉRIEL

Grand saladier
Fouet
Spatule en silicone



Moitié supérieure | Double Cookie

2 biscuits fourrés au chocolat, coupés en quatre, pour les extras
2 cuillères à soupe de morceaux de pâte à biscuits, pour les extras

Moitié inférieure | Rocky Road

2 cuillères à soupe de mini pépites de chocolat, pour les extras
2 cuillères à soupe de cacahuètes hachées, pour les extras
2 cuillères à soupe de mini marshmallows, pour les extras

PRÉPARATION



Mettez le fromage à tartiner dans un grand saladier et passez-le 10 secondes au micro-ondes, ou ramollissez-le en le mélangeant avec une cuillère. Ajoutez le cacao en poudre, le sucre et l'arôme de vanille. Battez avec un fouet ou une spatule en silicone pendant environ 60 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.



Ajoutez doucement la crème entière épaisse et le lait, en mélangeant jusqu'à incorporation complète et dissolution du sucre.



Versez la préparation dans un pot vide CREAMi Deluxe. Fermez le pot avec son couvercle et faites congeler pendant 24 heures.



Sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour assembler et utiliser l'appareil.

REMARQUE : si votre congélateur est réglé sur une température très basse, la crème glacée peut faire des paillettes. Si c'est le cas, sélectionnez le même mode de brassage, puis utilisez RE-SPIN pour brasser un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients supplémentaires.



NINJA
TEST
KITCHEN

FAVORIS



SCANNEZ ICI
pour un tutoriel vidéo
étape par étape



Sélectionnez TOP, utilisez le bouton principal pour sélectionner ICE CREAM, puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.

À l'aide d'une cuillère, creusez un trou de 4 cm de diamètre allant jusqu'à la moitié du pot. Ajoutez les biscuits fourrés au chocolat et les morceaux de pâte à biscuits dans le trou, puis appuyez sur TOP et MIX-IN.



Une fois le mélange terminé, ajoutez des extras ou sortez la crème glacée du pot et servez immédiatement.

Pour mélanger la moitié inférieure du pot, appuyez sur BOTTOM, puis sélectionnez ICE CREAM et appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.



À l'aide d'une cuillère, creusez un trou de 4 cm de diamètre atteignant le fond du pot. Remplissez le trou avec des pépites de chocolat, des cacahuètes et des marshmallows, puis appuyez sur BOTTOM et MIX-IN.



Une fois le mélange terminé, sortez la crème glacée et servez immédiatement.

Le b.a.-ba des extras

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



Les extras durs resteront intacts.

Les extras tels que le chocolat, les bonbons et les fruits à coque ne se briseront pas lors de l'utilisation du programme MIX-IN. Nous vous conseillons d'utiliser des mini pépites de chocolat et bonbons ou des ingrédients pré-hachés.



Les extras moins durs seront fragmentés.

Les extras tels que les céréales, les biscuits et les fruits surgelés seront cassés en petits morceaux lors de l'utilisation du programme MIX-IN. Nous recommandons donc d'utiliser des morceaux plus gros.



**POUR LES CRÈMES GLACÉES,
LES GLACES ET LES YAOURTS GLACÉS UNIQUEMENT**

Nous déconseillons d'utiliser des fruits frais, des coulis ou des pâtes à tartiner comme extras.

L'ajout de fruits frais, de fudge ou de sauces au caramel rendrait la préparation trop liquide. Par ailleurs, la pâte à tartiner aux noisettes et le beurre de cacahuètes ne se mélangent pas bien. Nous recommandons d'utiliser des fruits surgelés ou des morceaux de chocolat/caramel.

Suivez ces étapes pour les crèmes glacées, glaces et yaourts glacés.



1. Préparer la base

Commencez par préparer l'une des bases proposées dans ce guide d'inspiration, dont des bases sans produits laitiers et des bases allégées.

Remplacez l'arôme si vous le souhaitez.

Pour varier les saveurs, remplacez l'arôme de vanille par 1 cuillère à café d'arôme de fruit, d'herbes ou de fruits à coques.



2. Congeler

Mettez un couvercle et congélez pendant 24 heures.

Conservez plusieurs pots remplis dans votre congélateur pour pouvoir préparer des desserts glacés à n'importe quel moment.

MODE DE BRASSAGE



TOP



FULL



BOTTOM



+ MIX-IN

3. Brasser

Appuyez sur TOP, BOTTOM ou FULL, puis utilisez le bouton principal pour sélectionner le programme correspondant à votre préparation :

ICE CREAM • LITE ICE CREAM GELATO • FROZEN YOGURT

Appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.

4. Ajouter les extras

Avec une cuillère, creusez un trou de 4 cm de diamètre atteignant le fond de la portion mélangée dans le pot CREAMi Deluxe. Ajoutez vos extras dans le trou.

5. Brasser

Sélectionnez le même mode de brassage que précédemment, puis sélectionnez le programme MIX-IN.

Vous ne voulez pas attendre ? Mettez quelques cuillères de crème glacée achetée en magasin dans le pot CREAMi Deluxe et passez à l'étape 147.

Créez avec les extras de votre choix

Voici quelques idées pour commencer...



Menthe et pépites de chocolat

Base : Vanille
(omettre l'arôme de vanille)

Arôme : 1 ½ cuillère à café d'arôme de menthe poivrée (facultatif : ajoutez un colorant alimentaire vert)

Extra : 65 g de mini pépites de chocolat



Fraise

Base : Fraise

Arôme : S/O

Extra : 3 cuillères à soupe de fraises lyophilisées ou de flocons de fraise



Overdose de chocolat

Base : Chocolat

Arôme : S/O

Extra : 3 cuillères à soupe de mini pépites de chocolat, 3 cuillères à soupe de brownie en petits morceaux



Pâte à cookies aux pépites de chocolat

Base : Vanille

Arôme : S/O

Extra : 65 g de morceaux de pâte à biscuits surgelée + 1 ½ cuillère à soupe de mini pépites de chocolat



Rocky Road

Base : Chocolat

Arôme : S/O

Extra : 2 cuillères à soupe d'amandes hachées, 2 cuillères à soupe de pépites de chocolat, 1 ½ cuillère à soupe de guimauves

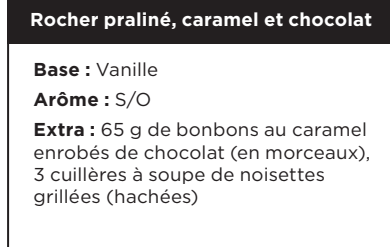


Cookies & Cream

Base : Vanille

Arôme : Vanille, selon la recette

Extra : 5 biscuits fourrés au chocolat, émiettés

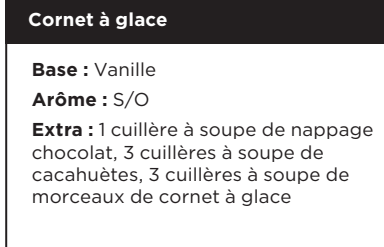


Rocher praliné, caramel et chocolat

Base : Vanille

Arôme : S/O

Extra : 65 g de bonbons au caramel enrobés de chocolat (en morceaux), 3 cuillères à soupe de noisettes grillées (hachées)

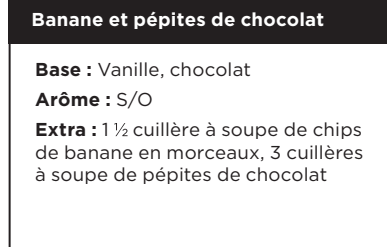


Cornet à glace

Base : Vanille

Arôme : S/O

Extra : 1 cuillère à soupe de nappage chocolat, 3 cuillères à soupe de cacahuètes, 3 cuillères à soupe de morceaux de cornet à glace

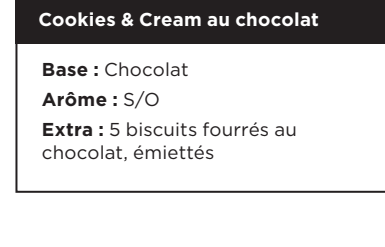


Banane et pépites de chocolat

Base : Vanille, chocolat

Arôme : S/O

Extra : 1 ½ cuillère à soupe de chips de banane en morceaux, 3 cuillères à soupe de pépites de chocolat

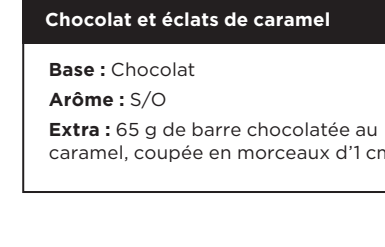


Cookies & Cream au chocolat

Base : Chocolat

Arôme : S/O

Extra : 5 biscuits fourrés au chocolat, émiettés

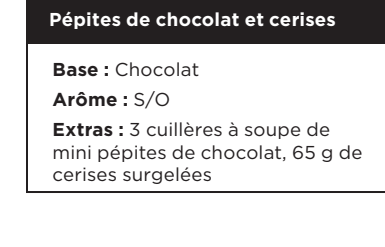


Chocolat et éclats de caramel

Base : Chocolat

Arôme : S/O

Extra : 65 g de barre chocolatée au caramel, coupée en morceaux d'1 cm



Pépites de chocolat et cerises

Base : Chocolat

Arôme : S/O

Extras : 3 cuillères à soupe de mini pépites de chocolat, 65 g de cerises surgelées

Créez avec les extras de votre choix (suite)



Pépites de chocolat

Base : Chocolat ou vanille
Arôme : S/O
Extra : 65 g de mini pépites de chocolat

Cup chocolat et beurre de cacahuète

Base : Chocolat ou vanille
Arôme : S/O
Extra : 65 g de mini cups chocolat au beurre de cacahuète

Morceaux de brownie

Base : Chocolat ou vanille
Arôme : S/O
Extra : 65 g de morceaux de brownie

Vanille citron

Base : Vanille (omettre l'arôme de vanille)
Arôme : 1 ½ cuillère à café d'arôme de citron
Extra : S/O

Crème à l'orange

Base : Vanille (omettre l'arôme de vanille)
Arôme : 1 ½ cuillère à café d'arôme d'orange
Extra : S/O

Chocolat coco

Base : Chocolat
Arôme : S/O
Extra : 85 g de barres Bounty®, grossièrement hachées

Chocolat crème menthe

Base : Chocolat
Arôme : S/O
Extra : 9 chocolats After Eight®, grossièrement hachés

Noisettes

Base : Chocolat ou vanille
Arôme : S/O
Extra : 43 g de Kinder Bueno®, en morceaux

Chocolat croquant

Base : Chocolat
Arôme : S/O
Extra : 60 g de barre chocolatée Lion®, grossièrement hachée

Pistaches grillées

Base : Vanille (omettre l'arôme de vanille)
Arôme : 1 ½ cuillère à café d'arôme d'amande (facultatif : ajoutez un colorant alimentaire vert)
Extra : 65 g de pistaches grillées, décortiquées et hachées

Barre chocolat, amande et coco

Base : Vanille (omettre l'arôme de vanille)
Arôme : 1 ½ cuillère à café d'arôme de noix de coco
Extra : 3 cuillères à soupe d'amandes, 1 ½ cuillère à soupe de pépites de chocolat, 1 ½ cuillère à soupe de noix de coco râpée

Framboise

Base : Vanille (omettre l'arôme de vanille)
Arôme : 1 ½ cuillère à café d'arôme de framboise
Extra : 3 cuillères à soupe de framboises lyophilisées

Maltesers®

Base : Chocolat ou vanille
Arôme : S/O
Extra : 60 g de Maltesers® entiers

Caramel Honeycomb

Base : Chocolat ou vanille
Arôme : S/O
Extra : 30 g de caramel Honeycomb, en morceaux

KitKat®

Base : Chocolat ou vanille
Arôme : S/O
Extra : barre chocolatée KitKat® de 70 g, grossièrement hachée

Rhum raisin

Base : Vanille
Arôme : S/O
Extra : 60 g de raisins secs (macérés dans 1 ½ cuillère à café de rhum)

Caramel fleur de sel

Base : Chocolat
Arôme : S/O
Extra : 3 cuillères à soupe de caramel à la fleur de sel

Barre Flake

Base : Chocolat ou vanille
Arôme : S/O
Extra : 1 ½ cuillère à soupe de flocons, 48g (concassés)

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

Crème glacée facile à la pâte à tartiner



Crème glacée

RECETTE FACILE

PRÉPARATION : 5 MINUTES

TEMPS DE CONGÉLATION : 24 HEURES

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

À CONSOMMER : DANS LES 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

225 g de pâte à tartiner sucrée de votre choix (pistache, noisette, amande, noisette-chocolat, etc.)

150 ml de crème fouettée

375 ml de lait entier

MATÉRIEL



Grand saladier

Fouet



PRÉPARATION

1. Ajoutez tous les ingrédients dans un grand saladier et mélangez bien, jusqu'à ce que la pâte à tartiner soit dissoute et uniformément répartie.
2. Versez la préparation dans un pot vide CREAMi Deluxe. Fermez le pot avec son couvercle et faites congeler pendant 24 heures.
3. Sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour assembler et utiliser l'appareil.
4. Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, utilisez le bouton principal pour sélectionner ICE CREAM, puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.
5. Une fois le mélange terminé, ajoutez des extras ou sortez la crème glacée du pot et servez immédiatement.



Utilisez ce programme pour un résultat plus crémeux si le mélange est grumeleux et que vous n'ajoutez pas d'extras.

CONSEIL

Ajoutez en extra 4 ½ cuillères à soupe de fruits à coque torréfiés et hachés de votre choix une fois le mélange terminé.

Yaourt glacé figue, miel et gingembre



Yaourt glacé

RECETTE FACILE

PRÉPARATION : 5 MINUTES

TEMPS DE CONGÉLATION : 24 HEURES

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

À CONSOMMER : DANS LES 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

135 ml de yaourt nature au lait entier

200 ml de crème entière épaisse

200 ml de lait entier

105 g de sucre en poudre

2 cuillères à café d'arôme de vanille

60 g de gingembre au sirop, égoutté et finement haché

4 petites figues mûres, hachées

3 cuillères à soupe de miel

MATÉRIEL



Grand saladier

Fouet



PRÉPARATION

1. Dans un grand saladier, fouettez ensemble le yaourt, la crème, le lait, le sucre et la vanille jusqu'à dissolution du sucre.
2. Ajoutez le gingembre, les figues et le miel, puis fouettez jusqu'à incorporation complète des ingrédients.
3. Verser la préparation dans un pot CREAMi Deluxe vide jusqu'à la ligne MAX FILL (Remplissage max). Fermez le pot avec son couvercle et faites congeler pendant 24 heures.
4. Sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour assembler et utiliser l'appareil.
5. Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, utilisez le bouton principal pour sélectionner YOGURT, puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.
6. Une fois le mélange terminé, ajoutez des extras ou sortez le yaourt du pot et servez immédiatement.



Utilisez ce programme pour un résultat plus crémeux si le mélange est grumeleux et que vous n'ajoutez pas d'extras.

Crème glacée allégée à la vanille



Crème glacée allégée

RECETTE FACILE

PRÉPARATION : 5 MINUTES

TEMPS DE CONGÉLATION : 24 HEURES

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

À CONSOMMER : DANS LES 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

- 335 ml de crème semi-épaisse
- 210 ml de lait demi-écrémé
- 1 ½ cuillère à café d'arôme de vanille
- 3 cuillères à soupe de stevia en poudre
- 3 cuillères à soupe de sirop d'agave léger

MATÉRIEL



Grand saladier

Fouet

PRÉPARATION

1. Versez tous les ingrédients dans un grand saladier.
2. Fouettez les ingrédients jusqu'à incorporation complète.
3. Verser la préparation dans un pot CREAMi Deluxe vide jusqu'à la ligne MAX FILL (Remplissage max). Fermez le pot avec son couvercle et faites congeler pendant 24 heures.
4. Sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour assembler et utiliser l'appareil.
5. Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, utilisez le bouton principal pour sélectionner LITE ICE CREAM, puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.
6. Une fois le mélange terminé, ajoutez des extras ou sortez la crème glacée du pot et servez immédiatement.



Utilisez ce programme pour un résultat plus crémeux si le mélange est grumeleux et que vous n'ajoutez pas d'extras.



Recette idéale pour les extras.

Reportez-vous aux pages 136-141 pour découvrir des idées d'extras.

RECETTE FACILE

DÉGUSTATION MINUTE Milkshake épais au chocolat

PRÉPARATION : 2 MINUTES | DURÉE DU PROGRAMME : 2 MINUTES | QUANTITÉ : 2 À 3 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 450 g de crème glacée au chocolat
- 190 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.

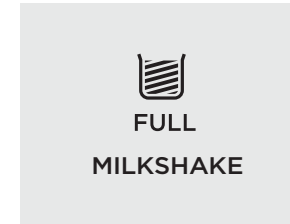
PRÉPARATION



Mettez tous les ingrédients dans un pot CREAMi Deluxe vide, dans l'ordre indiqué.



Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour assembler et utiliser l'appareil.



Appuyez sur FULL, utilisez le bouton principal pour sélectionner MILKSHAKE, puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.



Une fois le mélange terminé, ajoutez des extras ou utilisez le programme RE-SPIN si vous le souhaitez. Sortez ensuite le milk-shake du pot et servez immédiatement.

REMARQUE : Pour MILKSHAKE, seul le mode de brassage FULL est disponible.

CONSEIL

Vous pouvez également transformer n'importe quelle recette de crème glacée de ce guide en milk-shake. Il suffit de commencer par brasser votre base glacée avec le programme ICE CREAM. Formez ensuite un trou, ajoutez le lait et les extras, puis brassez à nouveau avec le programme MILKSHAKE.



Si vous désirez une texture de milk-shake plus liquide, ajoutez 1 ½ à 3 cuillères à soupe de lait, puis utilisez le programme RE-SPIN pour brasser jusqu'à obtenir la texture souhaitée.



Mélangez les saveurs

Le parfum chocolat est trop simple pour vous ?

Avant de brasser, utilisez une cuillère pour creuser un trou de 4 cm atteignant le fond du pot. Versez le lait et les extras dedans. Appuyez sur **MILKSHAKE** pour brasser.



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



Utilisez de plus gros morceaux pour les extras moins durs tels que les biscuits et les céréales.

POUR PLUS D'INSPIRATION PERSONNALISÉE, CONSULTEZ LA PAGE 148.

Mixez votre milkshake

Ajoutez du chocolat, des sucreries, des noix et des fruits pour varier les plaisirs.



1.

Ajoutez 340 g de crème glacée au pot CREAMi Deluxe.

Les crèmes glacées laitières, sans produits laitiers et allégées conviennent toutes.



2.

Ajouter les extras

À l'aide d'une cuillère, creusez un trou de 4 cm de diamètre atteignant le fond du pot. Ajoutez vos extras dans le trou.



3.

Ajoutez 170 ml de lait.

Utilisez du lait entier, du lait écrémé ou du lait sans produits laitiers.



**FULL
MILKSHAKE**

4.

Brasser

Appuyez sur FULL, utilisez le bouton principal pour sélectionner MILKSHAKE, puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.

REMARQUE : Pour MILKSHAKE, seul le mode de brassage FULL est disponible.

Vous ne voulez pas attendre ? Utilisez de la crème glacée achetée dans le commerce pour faire un milkshake. À déguster dès aujourd'hui, sans temps de congélation.

Inspirations Milkshake



Cheesecake Cookies 'N Cream

Parfum crème glacée : Cookies 'N Cream

Extras : 3 cuillères à soupe de fromage à tartiner, 4 biscuits fourrés au chocolat (en morceaux)



Chocolat noisettes

Parfum crème glacée : Chocolat

Extras : 45 g pâte à tartiner chocolat-noisette

Very Berry

Parfum crème glacée : Vanille

Extras : 90 g de fruits rouges frais

Brownie au beurre de cacahuète

Parfum crème glacée : Chocolat

Extras : 2 cuillères à soupe de beurre de cacahuète, 120 g de morceaux de brownie

Sans produits laitiers Cookie au beurre de cacahuète

Parfum crème glacée : Avoine végan à la vanille

Lait : Lait d'avoine

Extras : 125 g de beurre de cacahuète, 3 cookies aux pépites de chocolat végan (en morceaux)

Sans produits laitiers Café au tahini et chocolat

Parfum crème glacée : Café végan

Lait : Lait d'avoine au chocolat

Extras : 85 g de tahini, 2 cuillères à soupe de fondant au chocolat végan

RECETTE
FACILE

Sorbet aux fruits frais

PRÉPARATION : 5 À 10 MINUTES | **TEMPS DE CONGÉLATION :** 24 HEURES | **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS |
À CONSOMMER : DANS LES 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

(Environ) 6 bananes mûres, pelées et coupées en rondelles de 1 cm



Vous n'aimez pas les bananes ?

Remplacez-les par des oranges ou des ananas frais, ou associez-les pour encore plus de saveurs. Dans ce cas, mixez les fruits coupés avant de les ajouter au pot pour obtenir une saveur homogène.

Sorbet à l'ananas frais : 900 g d'ananas mûr, coupé en morceaux de 1 cm

Sorbet à l'orange fraîche : (environ) 8 oranges pelées, coupées en morceaux de 1 cm

REMARQUE : L'utilisation de tout autre fruit que les bananes, les oranges et les ananas pour préparer cette recette risque d'endommager l'appareil.

PRÉPARATION



Coupez les bananes, ananas ou oranges en morceaux de 1 cm. Il est important de couper les fruits en morceaux de 1 cm maximum.

Mettez les fruits dans un pot vide CREAMi Deluxe jusqu'à la ligne MAX FILL.



À l'aide d'un ustensile de cuisine solide, tel qu'une louche ou un presse-purée, appuyez fermement sur les fruits pour les compacter en un mélange homogène et les faire descendre sous la ligne MAX FILL, afin de libérer de l'espace pour d'autres fruits.



Continuez à ajouter des morceaux de fruits en appuyant avec un ustensile de cuisine solide jusqu'à ce que tous les morceaux soient pressés dans le pot, juste en-dessous de la ligne MAX FILL. Fermez avec le couvercle et congelez pendant 24 heures.



Sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Reportez-vous aux étapes 1 à 5 du Guide de démarrage rapide pour préparer l'appareil en vue de l'utiliser.



Sans préparation Sorbet à l'ananas



Sorbet

RECETTE
FACILE

PRÉPARATION : 2 MINUTES

TEMPS DE CONGÉLATION : 24 HEURES

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

À CONSOMMER : DANS LES 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

600 g d'ananas en conserve, en morceaux ou en rondelles

PRÉPARATION

1. Remplissez un pot vide CREAMi Deluxe avec les morceaux de fruit jusqu'à la ligne MAX FILL. Recouvrez ensuite l'ananas du liquide provenant de la conserve. Fermez avec le couvercle et congelez pendant 24 heures.
2. Sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour assembler et utiliser l'appareil.
3. Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, utilisez le bouton principal pour sélectionner SORBET, puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.
4. Une fois le mélange terminé, ajoutez des extras ou sortez le sorbet du pot et servez immédiatement.

CONSEIL

Explorez différents saveurs en utilisant d'autres fruits en conserve, comme de la mangue, de la poire ou de la pêche.



MODE DE BRASSAGE



SORBET

Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, utilisez le bouton principal pour sélectionner SORBET, puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.



Une fois le mélange terminé, ajoutez des extras ou sortez le sorbet du pot et servez immédiatement.

REMARQUE : Si vous utilisez des fruits frais, vous remarquerez peut-être une fine couche de fruits non brassés. C'est normal : il s'agit d'une des qualités des fruits naturels.

CONSEIL

Pour obtenir de meilleurs résultats, choisissez des fruits mûrs. Cela permet de libérer les jus naturels des fruits, pour un résultat plus sucré, et permet à l'appareil de brasser correctement le sorbet.

CONSEIL

Pressez bien les fruits dans le pot afin d'en extraire le jus. Il s'agit d'une étape importante lorsque la recette de sorbet ne contient pas de liquide supplémentaire. **Ne brassez PAS** d'ingrédients en vac.

Sorbet au citron

PRÉPARATION : 5 MINUTES

TEMPS DE CONGÉLATION : 24 HEURES

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

À CONSOMMER : DANS LES 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

150 g de sucre en poudre

1 ½ cuillère à soupe de golden syrup (sirop de sucre)

315 ml d'eau chaude, entre 60 et 70 °C

150 ml de jus de citron

MATÉRIEL



Grand saladier

Fouet



Sorbet

RECETTE FACILE

PRÉPARATION

1. Dans un grand saladier, fouettez ensemble le sucre, le golden syrup (sirop de sucre) et l'eau chaude jusqu'à dissolution du sucre. Ajoutez le jus de citron et fouettez pour incorporer complètement.
2. Versez la préparation dans un pot vide CREAMi Deluxe. Fermez avec le couvercle et congelez pendant 24 heures.
3. Sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour assembler et utiliser l'appareil.
4. Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, utilisez le bouton principal pour sélectionner SORBET, puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.
5. Une fois le mélange terminé, ajoutez des extras ou sortez le sorbet du pot et servez immédiatement.



RE-SPIN

Utilisez ce programme pour un résultat plus crémeux si le mélange est grumeleux et que vous n'ajoutez pas d'extras.

Slushi aux framboises et à l'orange

PRÉPARATION : 3 MINUTES

TEMPS DE CONGÉLATION : 24 HEURES

QUANTITÉ : 3 PORTIONS

À CONSOMMER : DANS LES 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

Pour l'étape de congélation :

60 g de sucre cristal

250 g de framboises fraîches

230 ml de jus d'orange chaud

Pour l'étape de brassage :

Ingrédients à verser : eau, alcool ou jus

MATÉRIEL



Fourchette

CONSEIL

Si votre préparation contient de l'alcool, sélectionnez FROZEN DRINK (Boisson glacée).

CONSEIL

Si une paroi extérieure glacée se forme, brisez les côtés et utilisez RE-SPIN.

CONSEIL

Utilisez du jus d'orange chaud pour que le sucre se dissolve.

CONSEIL

Pour des inspirations de saveurs, consultez la page 166.



Slushi (spécialité nord-américaine semblable à un granité, en plus épais)

RECETTE FACILE

PRÉPARATION

1. Placez le sucre et les framboises dans un pot CREAMi Deluxe vide. Mélangez à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une pâte.
2. Ajoutez du jus d'orange chaud jusqu'à la ligne DRINKABLE FREEZE FILL (Remplissage boisson glacée), puis mélangez jusqu'à dissolution du sucre. Une fois refroidi, fermez le pot avec le couvercle et congelez pendant 24 heures.
3. 10 minutes avant le brassage, sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle.
4. Verser la boisson jusqu'à la ligne DRINKABLE POUR-IN FILL (Remplissage préparation à boire). Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour assembler et utiliser l'appareil.
5. Appuyez sur FULL, utilisez le bouton principal pour sélectionner SLUSHI, puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser. Ajoutez 4 cuillères à soupe de la boisson de votre choix, puis sélectionnez RE-SPIN (Brasser à nouveau).
6. Une fois le brassage terminé, versez le slushi dans un verre et servez immédiatement.



REMARQUE : PAS ASSEZ LIQUIDE ?

Si vous préférez une boisson glacée moins épaisse après le brassage, ajoutez simplement 2 à 3 cuillères à soupe de la boisson de votre choix, puis sélectionnez RE-SPIN (Brasser à nouveau).



Expresso Martini glacé

PRÉPARATION : 3 MINUTES

TEMPS DE CONGÉLATION : 24 HEURES

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

À CONSOMMER : DANS LES 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

Pour l'étape de congélation :

200 ml d'expresso bien corsé

65 g sucre

250 ml d'eau chaude, entre 60 et 70 °C

Pour l'étape de brassage :

Ingrédients à verser : 150 ml de vodka et 50 ml de Kalhua

CONSEIL

Si une paroi extérieure glacée se forme, brisez les côtés et utilisez RE-SPIN.

MATÉRIEL



Une cuillère



Boisson glacée

RECETTE FACILE

FRANÇAIS

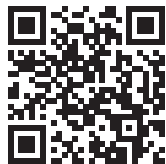
PRÉPARATION

1. Ajoutez l'expresso, le sucre et l'eau chaude dans un pot CREAMi Deluxe vide jusqu'à la ligne DRINKABLE FREEZE FILL (Remplissage boisson glacée).
2. Remuez la préparation jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Fermez le pot avec son couvercle et faites congeler pendant 24 heures.
3. Sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle.
4. Ajoutez les ingrédients à verser jusqu'à la LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMUM. Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour assembler et utiliser l'appareil.
5. Appuyez sur FULL, utilisez le bouton principal pour sélectionner FROZEN DRINK (boisson glacée), puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.
6. Une fois le brassage terminé, versez le martini à l'expresso dans un verre et servez immédiatement.



REMARQUE : PAS ASSEZ LIQUIDE ?

Si vous préférez une boisson glacée moins épaisse après le brassage, ajoutez simplement 2 à 4 cuillères à soupe de la boisson de votre choix, puis sélectionnez RE-SPIN (Brasser à nouveau).



SCANNEZ ICI
pour un tutoriel
vidéo étape par
étape

Café frappé

PRÉPARATION : 3 MINUTES

TEMPS DE CONGÉLATION : 24 HEURES

QUANTITÉ : 2 PORTIONS

À CONSOMMER : DANS LES 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

Pour l'étape de congélation :

60 g de sucre cristal

225 ml de café noir chaud, infusé

85 ml crème semi-épaisse

85 ml de lait entier

Pour l'étape de brassage :

Ingrédient à verser : café

GARNITURES (facultatives)

Crème fouettée

Sauce au caramel ou au chocolat

RECETTE SANS PRODUITS LAITIERS Utilisez n'importe quelle crème alternative sans produits laitiers au lieu de la crème demi-écrémée.

REMARQUE : N'utilisez PAS le programme RE-SPIN avec des restes de boissons. Consultez la page 131 pour les instructions relatives aux restes de boissons.

MATÉRIEL



Une cuillère

Frappé

RECETTE
FACILE

FRANÇAIS

PRÉPARATION

1. Versez le sucre dans un pot vide CREAMI Deluxe. **REMARQUE :** Pour de meilleurs résultats, ajoutez le **sucre** en premier dans le pot.
2. Versez le café dans le pot.
3. Remuez pour mélanger le tout jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
4. Ajoutez la crème semi-épaisse et le lait entier jusqu'à la ligne DRINKABLE FREEZE FILL (Remplissage boisson glacée). Placez le pot dans un bain glacé. Lorsque la préparation a refroidi, fermez le pot avec le couvercle et placez-le au congélateur pendant minimum 24 heures.
5. Sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle.
6. Ajoutez l'ingrédient à verser jusqu'à la ligne DRINKABLE POUR-IN (Remplissage ingrédient à verser).
7. Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour assembler et utiliser l'appareil.
8. Appuyez sur FULL, utilisez le bouton principal pour sélectionner FRAPPÉ, puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.
9. Une fois le brassage terminé, versez le Frappé dans un verre et servez immédiatement.



REMARQUE : PAS ASSEZ LIQUIDE ?
Si vous préférez une boisson glacée moins épaisse après le brassage, ajoutez simplement 2 à 4 cuillères à soupe de la boisson de votre choix, puis sélectionnez RE-SPIN (Brasser à nouveau).

Gelato à la gousse de vanille

PRÉPARATION : 5 MINUTES | TEMPS DE CUISSON : 7 À 10 MINUTES | TEMPS DE CONGÉLATION : 24 HEURES |
QUANTITÉ : 6 PORTIONS | À CONSOMMER : DANS LES 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

6 gros jaunes d'œufs
1 ½ cuillère à soupe de golden syrup (sirop de sucre)
80 g de sucre en poudre
375 ml de crème entière épaisse
135 ml de lait entier
1 ½ gousse de vanille entière, coupée en deux dans le sens de la longueur et grattée ou 1 ½ cuillère à café de pâte de gousse de vanille

RECETTE SANS PRODUITS LAITIERS Remplacez la **crème entière épaisse** par de la crème de coco non sucrée et le **lait entier** par du lait d'avoine non sucré. Fouettez la crème de coco jusqu'à obtenir une texture lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

MATÉRIEL



Petite casserole
Fouet
Spatule en silicone
Thermosonde de cuisine
Tamis fin

RECETTE ALLÉGÉE Utilisez 3 cuillères à soupe de sirop d'agave et ½ cuillère à café de stévia pour remplacer le golden syrup (sirop de sucre) et le sucre cristal. Brassez avec le programme LITE ICE CREAM (Crème glacée légère).

PRÉPARATION



Mettez les jaunes d'œufs, le golden syrup (sirop de sucre) et le sucre dans une petite casserole, puis fouettez jusqu'à incorporation complète et dissolution du sucre.



Ajoutez la crème entière épaisse, le lait et la gousse de vanille dans la casserole, puis mélangez.



Faites chauffer la casserole sur une plaque de cuisson 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 à 79 °C sur une thermosonde de cuisine à lecture instantanée.



Retirez la préparation du feu et versez-la dans un pot CREAMi Deluxe vide en la passant dans un tamis fin. Placez le pot dans un bain glacé. Lorsque le mélange a refroidi, fermez le pot Deluxe avec le couvercle et placez-le au congélateur pendant 24 heures.

REMARQUE : Si votre congélateur est réglé sur une température très basse, le gelato peut faire des paillettes. Si c'est le cas, sélectionnez le même mode de brassage, puis utilisez RE-SPIN pour brasser un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients supplémentaires.

NINJA
TEST
KITCHEN
FAVORIS



Sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour assembler et utiliser l'appareil.

MODE DE BRASSAGE



GELATO
(Glace à l'italienne)

Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, utilisez le bouton principal pour sélectionner GELATO, puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.



Une fois le mélange terminé, ajoutez des extras ou sortez le gelato du pot et servez immédiatement.



SCANNEZ ICI
pour un tutoriel
vidéo étape
par étape

CONSEIL

Il est important de rester dans la fourchette de 74 à 79 °C. Les œufs doivent atteindre une température d'au moins 74 °C pour être mangés en toute sécurité, mais une surcuisson risque de les brouiller. Par ailleurs, la cuisson à cette température permet d'intégrer le sucre et d'épaissir le mélange, lui conférant une texture plus lisse.

Gelato au caramel salé



Gelato

RECETTE
PAR ÉTAPE

PRÉPARATION : 10 MINUTES

TEMPS DE CONGÉLATION : 24 HEURES

TEMPS DE CUISSON : 10 À 15 MINUTES

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

À CONSOMMER : DANS LES 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

120 g de sucre cristal

345 ml de crème entière épaisse, chauffée avec du lait au micro-ondes à 50 °C

270 ml de lait entier

1 cuillère à café de gros sel

6 jaunes d'œufs moyens

1 cuillère à café d'arôme de vanille

MATÉRIEL



Casserole de taille moyenne

Cuillère en bois

Petit saladier

Fouet

Spatule en silicone

Thermosonde de cuisine

Tamis fin

PRÉPARATION

1. Mettez le sucre dans une casserole de taille moyenne sur feu moyen, puis remuez de temps en temps avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre fonde, caramélise, prenne une belle couleur cuivrée et commence à fumer (cela peut prendre environ 10 minutes). Remarque : Si la couleur est trop claire, votre glace sera sucrée mais peu savoureuse ; si elle est trop foncée, votre glace aura un goût de brûlé.
2. Retirez la casserole du feu, puis, tout en fouettant, incorporez progressivement la moitié de la crème et du lait et ajoutez le sel. **LE CARAMEL VA DURCIR ET FORMER UNE MASSE.** Remettez la casserole sur feu doux et remuez jusqu'à ce que le caramel revienne à l'état liquide. Ajoutez le reste de lait et de crème.
3. Dans un petit saladier, fouettez légèrement les jaunes d'œufs, puis incorporez une petite quantité du mélange de caramel chaud tout en fouettant.
4. Incorporez les jaunes au mélange de caramel dans la casserole et portez à feu moyen en remuant constamment à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en silicone. Poursuivez la cuisson jusqu'à atteindre 74 à 79 °C sur une thermosonde de cuisine à lecture instantanée.

5. Retirez la préparation du feu, ajoutez la vanille et versez le tout dans un pot CREAMi Deluxe vide en le passant au tamis fin. Placez le pot dans un bain glacé. Lorsque la préparation a refroidi, fermez le pot avec le couvercle et placez-le au congélateur pendant minimum 24 heures.
6. Sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour assembler et utiliser l'appareil.
7. Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, utilisez le bouton principal pour sélectionner GELATO, puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.
8. Une fois le mélange terminé, ajoutez des extras ou sortez le gelato du pot et servez immédiatement.



RE-SPIN

Utilisez ce programme pour un résultat plus crémeux si le mélange est grumeleux et que vous n'ajoutez pas d'extras.

CONSEIL

Une fois le gelato prêt, ajoutez 2 cuillères à soupe de caramel au beurre salé en extra pour une saveur encore plus riche.

CONSEIL

Il est important de rester dans la fourchette de 74 à 79 °C. Les œufs doivent atteindre une température d'au moins 74 °C pour être mangés en toute sécurité, mais une surcuisson risque de les brouiller. Par ailleurs, la cuisson à cette température permet d'intégrer le sucre et d'épaissir le mélange, lui conférant une texture plus lisse.

Gelato onctueux au chocolat



Gelato

RECETTE
PAR ÉTAPE

PRÉPARATION : 5 MINUTES

TEMPS DE CONGÉLATION : 24 HEURES

TEMPS DE CUISSON : 7 À 10 MINUTES

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

À CONSOMMER : DANS LES 2 SEMAINES

INGRÉDIENTS

6 gros jaunes d'œufs

120 g de sucre en poudre

22 g de cacao en poudre, tamisé

345 ml de crème entière épaisse

150 ml de lait entier

75 g de chocolat noir avec 74 % de cacao, cassé en petits morceaux

MATÉRIEL



Petite casserole

Fouet

Spatule en silicone

Thermosonde de cuisine

Tamis fin

CONSEIL

La crème entière épaisse peut être remplacée par de la crème liquide.



Recette idéale pour les extras.

Reportez-vous aux pages 138-141 pour découvrir des idées d'extras.

PRÉPARATION

1. Mettez les jaunes d'œufs, le sucre et le cacao en poudre dans une petite casserole. Fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Ajoutez la crème entière épaisse et le lait, et mélangez.
3. Faites chauffer la casserole sur une plaque de cuisson 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 à 79 °C sur une thermosonde de cuisine à lecture instantanée.
4. Retirez la préparation du feu, incorporez le chocolat en mélangeant, puis versez le tout dans un pot CREAMi Deluxe vide en le passant dans un tamis fin. Placez le pot dans un bain glacé. Lorsque le mélange a refroidi, fermez le pot avec le couvercle et placez-le au congélateur pendant 24 heures.
5. Sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour assembler et utiliser l'appareil.
6. Sélectionnez TOP, FULL ou BOTTOM, utilisez le bouton principal pour sélectionner GELATO, puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser.
7. Une fois le mélange terminé, ajoutez des extras ou sortez le gelato du pot et servez immédiatement.



RE-SPIN

Utilisez ce programme pour un résultat plus crémeux si le mélange est grumeleux et que vous n'ajoutez pas d'extras.

Tableau d'idées de recettes sans préparation

Transformez les ingrédients ordinaires de votre garde-manger ou de votre frigo en incroyables délices glacés.

| INGRÉDIENTS | TYPE DE RECETTE | PRÉPARATION | PROGRAMME |
|---|--|--|---|
| Yaourt au lait entier (nature, fraise, pêche, framboise, citron, mûre, vanille) | Frozen yogurt (Yaourt glacé) | Remplissez avec du yaourt jusqu'à la ligne MAX FILL (remplissage maximal). | FROZEN YOGURT (Yaourt glacé) |
| Yaourt grec (tous les parfums) | Frozen yogurt (Yaourt glacé) | Remplissez avec du yaourt grec au lait entier jusqu'à la ligne MAX FILL (remplissage maximal). | FROZEN YOGURT (Yaourt glacé) |
| Yaourt au lait d'avoine sans produits laitiers (tous les parfums) | Yaourt glacé au lait d'avoine sans produits laitiers | Remplissez avec du yaourt au lait d'avoine sans produits laitiers jusqu'à la ligne MAX FILL (remplissage maximal). | FROZEN YOGURT (Yaourt glacé) |
| 600 g d'ananas en conserve | Sorbet | Remplissez le pot avec les fruits et le jus de la conserve. | SORBET |
| 600 g de mangue en conserve | Sorbet | | SORBET |
| 600 g de pêches en conserve | Sorbet | | SORBET |
| 600 g de poires en conserve | Sorbet | | SORBET |
| 600 g de mandarines en conserve | Sorbet | | SORBET |
| Café au lait en bouteille/Café glacé tout prêt | Sorbet | | Remplissez le pot sans dépasser la ligne MAX FILL. Ne vous inquiétez pas si vous n'atteignez pas la ligne, il n'y a pas de quantité minimale. |
| Purée de mangue en conserve | Sorbet | SORBET | |
| Milk-shakes en bouteille achetés en magasin (toutes saveurs) | Crème glacée | ICE CREAM (Crème glacée) | |
| Lait chocolaté au lait entier acheté en magasin | Crème glacée | ICE CREAM (Crème glacée) | |
| Boissons protéinées en bouteille | Crème glacée légère | CRÈME GLACÉE LÉGÈRE | |

REMARQUE : Lorsque vous préparez un yaourt glacé, veillez à utiliser un yaourt au lait entier avec du sucre ajouté.
Ne brassez pas des yaourts à 0 % de matière grasse ou sans sucre ajouté dans l'appareil.

CONSEIL : Si votre congélateur est réglé sur une température très basse, la préparation peut faire des paillettes. Si c'est le cas, sélectionnez le même mode de brassage, puis utilisez RE-SPIN pour brasser un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients supplémentaires.

Réalisez votre propre café frappé

avec du sirop, des sucres et du lait

| | CHOISISSEZ ET AJOUTEZ L'ÉDULCORANT | AJOUTEZ LE CAFÉ CHAUD | AJOUTEZ LE LAIT/LAIT VÉGÉTAL | CONGELEZ | CHOISISSEZ ET AJOUTEZ LES INGRÉDIENTS À VERSER | BRASSER |
|----------------------------|---|---|--|--|--|---|
| SIROPS | Ajoutez 170 ml de sirop dans le pot CREAMi Deluxe vide. INSPIRATION DE SAVEURS Vanille, noix de coco, caramel, sucre roux, cannelle, noisette, menthe poivrée. | Versez 170 ml de café chaud dans le pot. Fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène. | | | | |
| SUCRE | Ajoutez 60 g de sucre cristal dans le pot vide. | Versez 235 ml de café chaud dans le pot. Fouettez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. | Ajoutez 170 ml de lait ou de lait végétal jusqu'à la ligne DRINKABLE FREEZE FILL (Remplissage boisson glacée). INSPIRATION Lait, demi-écrémé, lait d'amande, lait de soja | Fermez le pot avec son couvercle et faites congeler pendant 24 heures. | Sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Ingrédient à verser : 170 ml de café jusqu'à la ligne DRINKABLE POUR-IN (Remplissage préparation à boire). | Référez-vous au Guide de démarrage rapide pour assembler le bol et utiliser l'appareil. Appuyez sur FULL, sélectionnez FRAPPÉ, puis appuyez sur le bouton principal pour commencer à brasser. Une fois le brassage terminé, transférez dans un verre et servez immédiatement. |
| SUBSTITUTS DE SUCRE | Ajoutez 30 g de stévia dans le pot vide. | | | | | |

Réalisez votre propre Slushi

avec des concentrés de courge et des jus de fruits

| | CHOISISSEZ ET AJOUTEZ DES ARÔMES | AJOUTEZ DE L'EAU CHAUDE | CONGELEZ | CHOISISSEZ ET AJOUTEZ LES INGRÉDIENTS À VERSER | BRASSER |
|-----------------------------|---|--|---|---|--|
| CONCENTRÉS DE COURGE | <p>Versez 60 g de sucre cristal dans un pot CREAMI Deluxe vide, puis ajoutez 100 à 150 ml de concentré de courge.</p> <p>INSPIRATION DE SAVEURS Cassis, orange, citron, citron vert, fleur de sureau</p> | <p>Versez de l'eau chaude dans le pot jusqu'à la ligne DRINKABLE FREEZE FILL (Remplissage boisson glacée).</p> |  | <p>Sortez le pot du congélateur et enlevez le couvercle.</p> <p>Ajoutez 170 ml de l'ingrédient à verser souhaité, comme de l'eau, du jus de fruit ou de l'alcool, jusqu'à la ligne DRINKABLE POUR-IN (Remplissage préparation à boire).</p> | <p>Référez-vous au Guide de démarrage rapide pour assembler le bol et utiliser l'appareil.</p> <p>Appuyez sur FULL, puis sélectionnez SLUSHI/FROZEN YOGURT (SLUSHI/YAOURT GLACÉ).</p> <p>Une fois le brassage terminé, versez le slushi dans un verre et servez immédiatement.</p> |
| JUS DE FRUITS | <p>Versez 60 g de sucre cristal dans un pot CREAMI Deluxe vide. Versez du jus de fruits chaud jusqu'à la ligne DRINKABLE FREEZE FILL (Remplissage boisson glacée) et fouettez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.</p> <p>INSPIRATION FRUITS Pomme, orange, tropical, cassis, canneberge, ananas</p> | | <p>Fermez le pot avec son couvercle et faites congeler pendant 24 heures.</p> | | |

NINJA[®]

CREAMi

DELUXE

© 2023 SharkNinja Operating LLC

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.

NINJA ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC.

NINJA es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC.

NC501EU_IG_MP_240123_MV1