

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.  
Veillez 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<sup>®</sup>

## CREAMi

### DELUXE

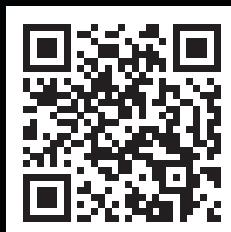
30+ Delicious Recipes + Charts  
Meer dan 30 heerlijke recepten en tabellen  
Plus de 30 recettes délicieuses + tableaux  
Mehr als 30 leckere Rezepte + Tabellen  
Oltre trenta gustose ricette e tabelle  
Más de 30 deliciosas recetas y tablas



# La tua guida per creare delizie cremose.

Ti diamo il benvenuto nella guida creativa CREAMi Deluxe Ninja®. Sei a poche pagine di distanza da ricette, suggerimenti, trucchi e consigli utili per aiutarti a trasformare i tuoi ingredienti preferiti in delizie cremose salutari o golose. Cominciamo!

Per ricette più originali e deliziose, scansiona questo codice o visita il sito [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



## Sommario

Scopri i programmi One-Touch	219
Congela e gusta prelibate creazioni con Creamify	220
Consigli per creazioni più cremose	221
Aggiungere extra a metà vasetto	222
Due gusti, una sola base	223
Alla salute! Prepariamo una bevanda	225
Alternative agli ingredienti	226
Hai delle rimanenze bevibili? Nessun problema	227
Gelato	228
Ingredienti extra 101	232
Sprigiona la tua creatività con gli ingredienti extra	234
Yogurt gelato	239
Gelato light	240
Milkshake	242
Sorbetto	245
Granita	249
Bevanda ghiacciata	251
Frappè	253
Gelato artigianale (ricetta a step)	254
Tabella con ricette che non richiedono preparazione	258
Tabella per creare il tuo frappè	260
Tabella per creare la tua granita	262



229



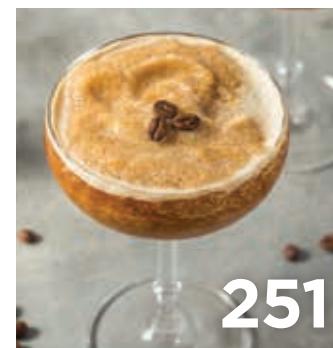
234



247



249



251



253

# NON è un frullatore.



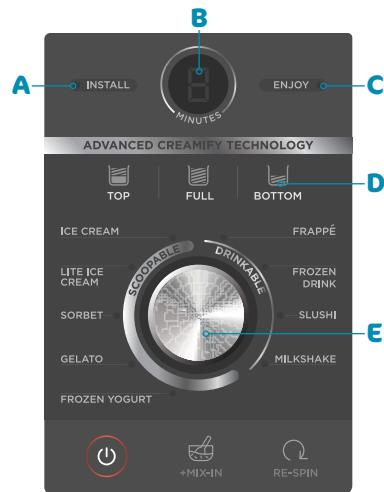
**NON** lavorare un blocco di ghiaccio solido o cubetti di ghiaccio.



**NON** preparare frullati o lavorare ingredienti duri e sfusi.



La frutta deve essere spremuta in maniera tale da ottenere il succo o unita ad altri ingredienti e congelata prima della lavorazione.



**A) SPIA DI INSTALLAZIONE** La spia si illumina se l'unità non è completamente assemblata. Se la spia lampeggia, accertarsi di aver montato correttamente il contenitore. Se la spia è fissa, verificare che la pala mescolatrice sia installata.

**B) TIMER** Il conto alla rovescia del tempo rimanente del programma è espresso in minuti.

**NOTA:** il tempo può variare in base alla temperatura della base.

**C) SPIA DI FINE PROGRAMMA** Quando il timer sarà arrivato a zero, la spia si illuminerà e sarà possibile rimuovere il contenitore esterno dall'unità.

**D) MODALITÀ DI LAVORAZIONE** Prima di selezionare un programma, premere il pulsante relativo alla modalità di lavorazione. Per la lavorazione dell'intero vasetto, scegliere la modalità "FULL" (INTERO). Per la lavorazione della metà superiore, premere "TOP" (PARTE SUPERIORE). Per la lavorazione della metà rimanente del vasetto, premere "BOTTOM" (PARTE INFERIORE).

**NOTA:** per le BEVANDE, è disponibile solo la modalità di lavorazione FULL (INTERO).

**E) PROGRAMMI ONE-TOUCH** Ogni programma One-Touch è progettato in modo intelligente per creare fantastici dessert. La velocità e la durata dei programmi variano a seconda delle impostazioni, per garantire risultati perfettamente cremosi in base al tipo di ricetta.

**NOTA:** per annullare un programma durante l'attività, premere di nuovo la manopola.

# Scopri i programmi One-Touch

## AL CUCCHIAIO

ICE CREAM (GELATO)	LITE ICE CREAM (GELATO LIGHT)	SORBETTO	GELATO (GELATO ARTIGIANALE)	YOGURT GELATO
Progettato per farti cedere alla tentazione delle ricette più golose. Trasforma le ricette a base di latticini, o alternative ai latticini, in gelati estremamente cremosi. <b>RICETTA</b> Gelato alla vaniglia con gocce di cioccolato <i>pagina 60</i>	Progettato per i consumatori attenti alla propria salute, che possono preparare gelati con pochi grassi o zuccheri oppure utilizzare alternative allo zucchero. Scegli un programma one-touch per una ricetta chetogenica, con pochi zuccheri o vegana. <b>RICETTA</b> Gelato light alla vaniglia <i>pagina 240</i>	Trasforma le ricette a base di frutta e con elevato contenuto di acqua e zuccheri in delizie cremose. <b>RICETTA</b> Sorbetto di frutta fresca <i>pagina 245</i>	Permette di realizzare basi alla crema per gelato all'italiana. <b>RICETTA</b> Gelato artigianale alla vaniglia <i>pagina 254</i>	Un programma che trasforma il classico yogurt in un delizioso e salutare dessert gelato con il tocco di un solo pulsante. <b>RICETTA</b> Fichi, miele e zenzero <i>pagina 239</i>

## BEVANDE

FRAPPÈ	BEVANDA GHIACCIATA	GRANITA	MILKSHAKE
Il programma ideale per realizzare un gustoso caffè ghiacciato a base di caffè e zucchero, aggiungendo panna, latte o ciò che si preferisce. <b>RICETTA</b> Frappè <i>pagina 253</i>	Il programma ideale per preparare bevande dense, corpose e rinfrescanti da gustare nei momenti di relax. <b>RICETTA</b> Piña colada <i>pagina 55</i>	Il programma che riporta ai classici dell'infanzia: per creare una deliziosa granita basta aggiungere acqua e spremuta di frutta oppure un po' di sciroppo. <b>RICETTA</b> Granita con lamponi e arance <i>pagina 249</i>	Progettato per creare velocemente densi frappè. Basta combinare il tuo gelato preferito (acquistato in negozio o fatto in casa), il latte e gli ingredienti extra. <b>RICETTA</b> Frappè denso al cioccolato <i>pagina 253</i> <b>Preparalo subito! Non è necessario il congelamento.</b>
<b>MIX-IN (MISCELA)</b>		<b>RE-SPIN (LAVORA ANCORA)</b>	

Progettato per incorporare zuccherini, biscotti, noci, cereali o frutta congelata a pezzi per personalizzare la tua creazione.

**RICETTA** Ingredienti extra e gusti *pagine 232-237*

Pensato per garantire una consistenza omogenea dopo aver completato uno dei programmi preimpostati. Il programma RE-SPIN è spesso necessario se la base è molto fredda e la consistenza è pastosa invece che cremosa. Tuttavia, non deve essere utilizzato quando si aggiungono extra.

# Congela e gusta prelibate creazioni con Creamify



## Regola la temperatura del congelatore

Per un risultato ottimale, imposta il congelatore a una temperatura compresa tra -12 °C e -25 °C. La gelatiera CREAMi Deluxe è pensata per lavorare le basi a una temperatura compresa in questo intervallo. (Se la temperatura del tuo congelatore è compresa in questo intervallo, il vasetto dovrebbe raggiungere la temperatura giusta).

**NOTA:** per lavorazione e consistenza ottimali, si consiglia di riporre le basi delle bevande ghiacciate nella parte anteriore del congelatore, vicino allo sportello. In tal modo, si eviterà la formazione di ghiaccio sulle pareti del vasetto.



## Posiziona il vasetto Creami Deluxe su una superficie piana

Per un risultato ottimale, non lavorare una base se gli ingredienti sono stati congelati in posizione obliqua o se sono stati tolti e poi riconsolidati in una posizione inclinata (se sono stati congelati in posizione inclinata: fai sciogliere, frulla e poi riconsolidi gli ingredienti su una superficie piana).



## I congelatori verticali funzionano meglio

È consigliabile non utilizzare un congelatore a pozzetto, poiché tendenzialmente questi apparecchi raggiungono temperature estremamente basse.



## Congela per 24 ore

Anche se il vasetto appare congelato, deve raggiungere una temperatura ancora più bassa prima di poter essere sottoposto a lavorazione.

## Delizie fredde su richiesta

Sfrutta al massimo il tuo tempo preparando diversi vasetti tutti in una volta. Tieni i vasetti in congelatore per la mantecatura, così potrai goderti il gelato ogni volta che ne avrai voglia.

Per registrare la gelatiera CREAMi e ottenere maggiori dettagli su dove acquistare altri vasetti, visita [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



# Consigli per creazioni più cremose

## Gli ingredienti surgelati prima hanno un sapore più dolce

Ti preoccupa che il preparato base possa essere troppo dolce? Non temere! Non sarà troppo dolce se lo fai congelare e lo lavori fino a ottenere una delizia fredda.

## Cosa fare con gli avanzi

### Per le CREAZIONI AL CUCCHIAIO

Il vasetto non è vuoto? Livellare la superficie del dessert freddo con un cucchiaino o una spatola prima di riconsolidarlo. Se il dessert è troppo duro dopo essere stato riconsolidato, lavorarlo di nuovo con il **programma utilizzato per prepararlo**. Se è abbastanza morbido... sotto con il cucchiaino e buon appetito!

**NOTA:** se il preparato contiene ingredienti extra, lavorarlo adeguatamente per amalgamarli al meglio e creare nuovi gusti di gelato.

**SUGGERIMENTO:** invece di lavorare un intero vasetto, lavorarne solo metà utilizzando l'impostazione TOP (PARTE SUPERIORE), quindi riporre in freezer il resto per dopo.

### Per le BEVANDE

Quando lavori di nuovo le BEVANDE (frappè, granite, bevande ghiacciate, milkshake), assicurati di aggiungere una pò di liquido sulla base congelata prima della rilavorazione.

**NOTA:** per le BEVANDE, è disponibile solo la modalità di lavorazione FULL (INTERO).

## Preparare un bagno di ghiaccio

In caso di ricette che richiedono la cottura della base, si consiglia di usare un bagno di ghiaccio per raffreddare rapidamente la base prima di congelarla. Per preparare un bagno di ghiaccio, riempire una ciotola grande con ghiaccio e acqua. Poi immergere il vasetto nell'acqua con ghiaccio. Quando la temperatura della base scende al di sotto di 4 °C, mettere il vasetto nel congelatore.





# Aggiungere extra a metà vasetto

Aggiungere gli ingredienti extra a metà vasetto senza mischiarli con l'altra metà è semplicissimo. Dopo aver lavorato metà vasetto, seguire le istruzioni qui sotto per aggiungere gli ingredienti extra preferiti.

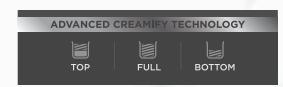


4 cm  
ampiezza  
apertura

Dopo aver lavorato la PARTE SUPERIORE, con un cucchiaino, formare un'apertura ampia 4 cm che arrivi a metà del vasetto CREAMi Deluxe.



Aggiungere gli ingredienti extra nell'apertura.



Premere TOP (PARTE SUPERIORE) e MIX-IN (MISCELA). Per aggiungere gli ingredienti extra al resto del vasetto, seguire queste istruzioni per la PARTE INFERIORE.

**NOTA:** Per la tabella degli ingredienti extra, consultare le pagine 232-237.



SCANSIONA E SCOPRI COME FUNZIONA visita il sito [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



# Due gusti, una sola base

Si può utilizzare la stessa base per preparare due diversi gusti con extra, per esempio biscotti e panna nella parte superiore e scaglie di cioccolato nella parte inferiore. Segui le istruzioni di seguito per aggiungere due extra diversi alla stessa base.



## Lavorare metà vasetto per dessert al cucchiaio



Selezionare TOP (PARTE SUPERIORE), quindi utilizzare la manopola per selezionare ICE CREAM (GELATO) e premere la stessa per iniziare la lavorazione.



Con un cucchiaino, formare un'apertura ampia 4 cm che arrivi a metà vasetto. Aggiungere i cookie sandwich al cioccolato nell'apertura e premere TOP (PARTE SUPERIORE) e MIX-IN (MISCELA).



Al termine della lavorazione, con il cucchiaino togliere la porzione lavorata dal vasetto e servire subito. Per lavorare la parte inferiore del vasetto, premere BOTTOM (PARTE INFERIORE), quindi eseguire lo stesso programma usato per la parte superiore.



Con un cucchiaino, formare un'apertura ampia 4 cm che arrivi fino al fondo della vaschetta. Aggiungere le gocce di cioccolato nell'apertura del vasetto e premere BOTTOM (PARTE INFERIORE) e MIX-IN (MISCELA).



Una volta completata la lavorazione, togliere il gelato dal vasetto e servirlo subito.



# Alla salute! Prepariamo una bevanda.



24 ORE  
CONGELAMENTO

ITALIANO



## Passaggio 1: Congelamento

**Per i programmi per bevande**, riempire la base fino alla linea **BEVANDE GELATE** nel vasetto CREAMi Deluxe e congelare per 24 ore.

**Per risultati ottimali**, per la preparazione di ricette in cui è utilizzato lo zucchero semolato, si consiglia di riscaldare il liquido. Mescolare finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto, quindi fare raffreddare e mettere in congelatore.

*Per la preparazione di una granita con lamponi e arance, consultare pagina 249.*



## Passaggio 2: Liquido

Per preparare una bevanda, è necessario **aggiungere una miscela liquida** al vasetto prima di iniziare la lavorazione.

Dopo aver rimosso la base dal congelatore, **aggiungere il liquido preferito fino alla linea MISCELA BEVANDE**, quindi lavorare impostando sul relativo programma per bevande.



## Passaggio 3: Lavorazione

**Dopo l'aggiunta della miscela, è possibile procedere alla lavorazione.** Se la base è molto fredda, potrebbe essere necessaria una lavorazione più lunga per raggiungere la consistenza giusta. Per bevande ghiacciate meno dense, si consiglia di lasciare riscaldare la base per alcuni minuti prima della lavorazione.

**Se si preferisce una bevanda ghiacciata meno densa**, basta aggiungere 2-4 cucchiaini di liquido dopo la lavorazione, quindi selezionare "RE-SPIN" (LAVORA ANCORA).

## Alternative agli ingredienti

Senza lattosio? Con pochi zuccheri? Chetogenico? Vegano? Puoi comunque preparare deliziose ricette adatte al tuo stile di vita. Per ottenere risultati ottimali, assicurati di seguire le istruzioni, misurare attentamente e utilizzare i suggerimenti riportati di seguito quando effettui sostituzioni.



### Alternative ai latticini

- Latte** → **Latte di avena** senza zucchero
- Panna molto densa** → **Crema al cocco** non zuccherata
- Formaggio spalmabile** → Formaggio vegano spalmabile
- Yogurt** → Yogurt vegano

**NOTA:** assicurati di utilizzare le alternative senza zucchero e di frullare il latte di cocco da solo come primo passaggio.



### Alternative agli zuccheri

Per alternative specifiche, consulta le ricette riportate nelle pagine seguenti.

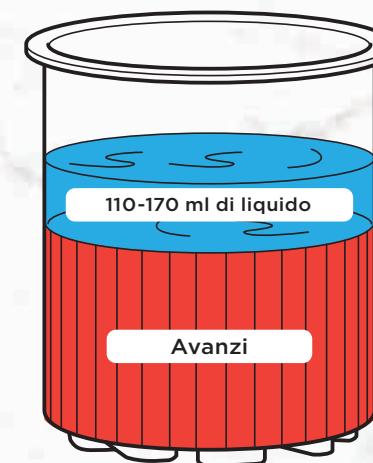
- Sciroppo dorato** → Sciroppo di agave

**NOTA:** se utilizzi alternative allo zucchero, usa il programma **LITE ICE CREAM (GELATO LIGHT)** per la lavorazione.

## Vuoi lavorare gli avanzi di una bevanda? Nessun problema.

Non hai finito la tua bevanda ghiacciata, granita o frappè? Nessun problema. Metti il vasetto nel congelatore. Per lavorare gli avanzi di una bevanda, aggiungi 110-170 ml del liquido preferito, quindi premi FULL (INTERO) e scegli il programma adatto alla base.

### RILAVORAZIONE



Aggiungere il liquido desiderato per:

**bevanda ghiacciata, granita e frappè**

**NOTA:** per scegliere il liquido nelle ricette delle bevande, vedere la sezione "Per la lavorazione" dell'elenco degli ingredienti.

**NOTA:** NON utilizzare il programma RE-SPIN (LAVORA ANCORA) per lavorare i resti delle bevande.

# Scegli il tuo gusto

## Gelato facile e senza cottura

**PREPARAZIONE:** 5 MINUTI | **TEMPO DI CONGELAMENTO:** 24 ORE | **DURATA DEL PROGRAMMA:** 2 MINUTI  
**PER:** 6 PORZIONI | **DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO:** 2 SETTIMANE

### INGREDIENTI

27 g di formaggio cremoso, ammorbidito  
80 g di zucchero raffinato  
Aroma, 1 ½ cucchiaino di estratto a scelta  
OPPURE 3 cucchiaini di cacao in polvere  
225 g di panna da montare  
345 ml di latte intero  
45 g di ingredienti extra preferiti  
(facoltativo)

### ACCESSORI NECESSARI



Frusta

Ciotola grande

Spatola in silicone

### AROMI



Cacao in polvere



Estratto di vaniglia



Estratto di menta piperita



Estratto di mandorla



Estratto di frutta

### ISTRUZIONI



In una ciotola, scaldare al microonde il formaggio cremoso per 10 secondi o, in alternativa, ammorbidirlo mescolando con un cucchiaino.

Aggiungere lo zucchero e il gusto scelto e amalgamare con una frusta o una spatola in silicone fino a ottenere una consistenza simile a glassa.



Aggiungere lentamente la panna da montare e il latte amalgamando bene il composto, fino a quando lo zucchero non si è sciolto.



Versare la base in un vasetto CREAMi Deluxe vuoto. Coprire con il coperchio e mettere nel congelatore per 24 ore. Assicurarsi che il vasetto sia su una superficie piana e il composto sia ben spianato.



Togliere il vasetto dal congelatore e togliere il coperchio.

Per l'assemblaggio prima della lavorazione, leggere i Passaggi da 1 a 5 nella Guida rapida.



Selezionare TOP (PARTE SUPERIORE), FULL (INTERO) o BOTTOM (PARTE INFERIORE), quindi selezionare ICE CREAM (GELATO) con la manopola e premerla per avviare la lavorazione.



Togliere la ciotola dall'apparecchio e rimuovere il vasetto dalla ciotola. (Fare riferimento ai passaggi 7 e 8 descritti nella Guida rapida.)

Se la base è friabile e non si aggiungono ingredienti extra, amalgamare di nuovo il composto, rimetterlo nell'apparecchio e premere RE-SPIN (LAVORA ANCORA).

Se si aggiungono ingredienti extra, vedere il passaggio successivo. Altrimenti, il gelato è pronto da gustare.



Con un cucchiaino, formare un'apertura ampia 4 cm che arrivi fino in fondo alla lavorazione. Versare gli ingredienti extra nell'apertura del vasetto e lavorare nuovamente utilizzando il programma MIX-IN (MISCELA).



Una volta completata la lavorazione, togliere il gelato dal vasetto e servire subito.



MIX-IN

Da pagina 234 è possibile trovare tante idee.



# Gelato Rocky Road con doppio biscotto

PREPARAZIONE: 10-15 MINUTI | TEMPO DI CONGELAMENTO: 24 ORE | PER: 6 PORZIONI |  
DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 SETTIMANE

## INGREDIENTI

27 g di formaggio cremoso, ammorbidito  
3 cucchiaini di cacao in polvere  
100 g di zucchero raffinato  
1 ½ cucchiaino di estratto di vaniglia  
240 ml di panna da montare  
340 ml di latte intero

## ACCESSORI NECESSARI

Ciotola grande  
Frusta  
Spatola in silicone



### Metà superiore | Doppio biscotto

2 biscotti farciti al cioccolato, in quarti, come ingredienti extra  
2 cucchiaini di impasto per biscotti, come ingredienti extra

### Metà inferiore | Rocky Road

2 cucchiaini di mini scaglie di cioccolato, come ingredienti extra  
2 cucchiaini di noccioline tritate, come ingredienti extra  
2 cucchiaini di mini marshmallow, come ingredienti extra

## ISTRUZIONI



In una ciotola grande, scaldare al microonde il formaggio cremoso per 10 secondi o, in alternativa, ammorbidirlo mescolando con un cucchiaino. Aggiungere il cacao in polvere, lo zucchero e l'estratto di vaniglia. Con la frusta o la spatola in silicone, sbattere per almeno 60 secondi fino ad amalgamare.



Aggiungere lentamente la panna da montare e il latte amalgamando bene il composto, fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto.



Versare la base in un vasetto CREAMi Deluxe vuoto. Coprire con il coperchio e mettere nel congelatore per 24 ore.



Togliere il vasetto dal congelatore e togliere il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggere la Guida rapida.

**NOTA:** se il congelatore è impostato a una temperatura molto bassa, il gelato risulterà più pastoso. In tal caso, e se non vengono aggiunti ingredienti extra, selezionare la stessa modalità di lavorazione, quindi RE-SPIN (LAVORA ANCORA) per lavorare ancora il composto.



Selezionare TOP (PARTE SUPERIORE), quindi selezionare ICE CREAM (GELATO) con la manopola e premerla per avviare la lavorazione.

Con un cucchiaino, formare un'apertura ampia 4 cm che arrivi a metà vasetto. Aggiungere i biscotti farciti al cioccolato e l'impasto per biscotti nell'apertura e premere TOP (PARTE SUPERIORE) e MIX-IN (MISCELA).



Una volta terminata la lavorazione, aggiungere gli ingredienti extra oppure togliere il gelato dal vasetto e servirlo subito.

Per lavorare il contenuto nella parte inferiore del vasetto, premere BOTTOM (PARTE INFERIORE), quindi selezionare ICE CREAM (GELATO) e premere la manopola per iniziare la lavorazione.



Con un cucchiaino, formare un'apertura ampia 4 cm che arrivi fino in fondo al vasetto. Aggiungere le scaglie di cioccolato, le noccioline e i marshmallow nell'apertura all'interno del vasetto e premere BOTTOM (PARTE INFERIORE) e MIX-IN (MISCELA).



Una volta completata la lavorazione, togliere il gelato dal vasetto e servire subito.

NINJA  
TEST  
KITCHEN

PREFERITI



SCANSIONA QUI  
per vedere il video  
tutorial

# Extra 101

Aggiungere cioccolato, noci, zuccherini, frutta o altro per intensificare il sapore di qualsiasi dessert.



## Gli ingredienti extra duri rimarranno intatti.

Gli ingredienti extra come il cioccolato, gli zuccherini e le noci non si romperanno durante il programma MIX-IN (MISCELA). È consigliabile utilizzare gocce di cioccolato e caramelle di piccole dimensioni o ingredienti già tritati.



## Gli ingredienti extra morbidi tenderanno a sbriciolarsi.

Alcuni ingredienti extra come i cereali, i biscotti e la frutta surgelata verranno ridotti in parti più piccole durante il programma MIX-IN (MISCELA). Per gli ingredienti morbidi, è consigliabile utilizzare pezzi più grandi.



**SOLO PER GELATI, GELATO ARTIGIANALE E YOGURT GELATO**

## Non consigliamo l'uso di frutta fresca, salse e creme spalmabili come ingredienti extra.

L'aggiunta di salse al caramello, fudge e frutta fresca renderà il composto più liquido. Anche la crema di nocciole al cioccolato e il burro di noci non si amalgamano bene. Al posto di questi ingredienti, è consigliabile utilizzare frutta congelata o glasse al cioccolato/caramello.

# Attenersi alle seguenti istruzioni per i gelati, il gelato artigianale e lo yogurt gelato.



## 1. Preparare una base

Iniziare preparando una base secondo questa guida creativa, incluse basi light e senza lattosio.



## 2. Sostituire l'estratto, se lo si desidera

Per preparare ancora più gusti, sostituire l'estratto di vaniglia con 1 cucchiaino di estratto di frutta, erbe o noci.



## 2. Congelamento

Coprire con il coperchio e mettere nel congelatore per 24 ore.

Conservare diversi vasetti già pronti in congelatore in modo da poter preparare il gelato su richiesta.

### MODALITÀ DI LAVORAZIONE



TOP



FULL



BOTTOM



## 3. Lavorazione

Premere TOP (PARTE SUPERIORE), FULL (INTERO) o BOTTOM (PARTE INFERIORE), per selezionare il programma associato alla base con la manopola:

GELATO • GELATO LIGHT GELATO ARTIGIANALE • YOGURT GELATO

Premere la manopola per iniziare la lavorazione.

## 4. Aggiunta di ingredienti extra

Con un cucchiaino, formare un'apertura ampia 4 cm che raggiunga il fondo della parte del vasetto CREAMi Deluxe sottoposta a lavorazione. Aggiungervi gli ingredienti extra.



## 5. Lavorazione

Selezionare la stessa modalità di lavorazione, quindi selezionare il programma **MIX-IN (MISCELA)**.

Non vuoi aspettare? Nel vasetto CREAMi Deluxe aggiungere del gelato acquistato in negozio e andare al passaggio 241.

# Scatena la tua creatività con gli extra

Ecco alcune idee per iniziare...



**Menta con gocce di cioccolato**

**Base:** Vaniglia (non aggiungere l'estratto di vaniglia)  
**Estratto:** 1 ½ cucchiaino di estratto di menta piperita (aggiungere colorante alimentare **verde, facoltativo**)  
**Extra:** 65 g di mini gocce di cioccolato



**Fragola**

**Base:** Fragola  
**Estratto:** N/D  
**Extra:** 3 cucchiaini di fragole disidratate congelate o in scaglie



**Death by Chocolate**

**Base:** Cioccolato  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 3 cucchiaini di mini gocce di cioccolato, 3 cucchiaini di pezzetti di brownie



**Gocce di cioccolato e impasto per biscotti**

**Base:** Vaniglia  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 65 g di impasto per biscotti senza uova surgelato a pezzi + 1 ½ cucchiaino di mini gocce di cioccolato



**Rocky Road**

**Base:** Cioccolato  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 2 cucchiaini di mandorle, tritate, 2 cucchiaini di gocce di cioccolato, 1 ½ cucchiaino di marshmallow



**Biscotti e panna**

**Base:** Vaniglia  
**Estratto:** Vaniglia, come da ricetta  
**Extra:** 5 biscotti farciti al cioccolato, sgretolati

**Cioccolato con pezzetti di caramello e nocchie**

**Base:** Vaniglia  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 65 g di cioccolato ricoperto di zucherini al caramello (sgretolati), 3 cucchiaini di nocchie tostate (sgretolate)

**Sundae con pezzetti di cono**

**Base:** Vaniglia  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 1 cucchiaino di glassa al cioccolato, 3 cucchiaini di noccholine, 3 cucchiaini di cono a pezzetti

**Banana con pezzi di cioccolato**

**Base:** Vaniglia, cioccolato  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 1 ½ cucchiaino di fettine di banane essiccate, tagliate a pezzetti, 3 cucchiaini di gocce di cioccolato

**Biscotti al cioccolato e panna**

**Base:** Cioccolato  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 5 biscotti farciti al cioccolato, sgretolati

**Cioccolato con pezzi di toffee**

**Base:** Cioccolato  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 65 g di barretta toffee e cioccolato, tagliata a fettine di 1 cm

**Gocce di cioccolato e pezzi di ciliegia**

**Base:** Cioccolato  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 3 cucchiaini di mini gocce di cioccolato, 65 g di ciliegie surgelate

**SUGGERIMENTO** Per ottenere migliori risultati, tritare o sgretolare le combinazioni in pezzi più piccoli prima di aggiungerli al dessert freddo.

# Scatena la tua creatività con gli extra (continua)



**Gocce di cioccolato**

**Base:** Cioccolato o vaniglia  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 65 g di mini gocce di cioccolato

**Coppetta di burro di arachidi**

**Base:** Cioccolato o vaniglia  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 65 g di coppette di burro di arachidi

**Trancio di brownie**

**Base:** Cioccolato o vaniglia  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 65 g di tranci di brownie

**Limone e vaniglia**

**Base:** Vaniglia (non aggiungere l'estratto di vaniglia)  
**Estratto:** 1 ½ cucchiaino di estratto di limone  
**Extra:** N.A.

**Arancia e panna**

**Base:** Vaniglia (non aggiungere l'estratto di vaniglia)  
**Estratto:** 1 ½ cucchiaino di estratto di arancia  
**Extra:** N.A.

**Cocco e cioccolato**

**Base:** Cioccolato  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 85 g di barrette Bounty®, tritate grossolanamente

**Menta, panna e cioccolato**

**Base:** Cioccolato  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 9 After Eight®, tritati grossolanamente

**Nocciola**

**Base:** Cioccolato o vaniglia  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 43 g di Kinder Bueno®, spezzettato

**Cioccolato croccante**

**Base:** Cioccolato  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 60 g di barretta Crunchie®, tritata grossolanamente

**Pistacchio tostato**

**Base:** Vaniglia (non aggiungere l'estratto di vaniglia)  
**Estratto:** 1 ½ cucchiaino di estratto di mandorla (aggiungere colorante alimentare verde, facoltativo)  
**Extra:** 65 g di pistacchi tostati, senza guscio, tritati

**Barretta cioccolato, cocco e mandorla**

**Base:** Vaniglia (non aggiungere l'estratto di vaniglia)  
**Estratto:** 1 ½ cucchiaino di estratto di cocco  
**Extra:** 3 cucchiaini di mandorle, 1 ½ cucchiaino di gocce di cioccolato, 1 ½ cucchiaino di scaglie di cocco

**Lampone**

**Base:** Vaniglia (non aggiungere l'estratto di vaniglia)  
**Estratto:** 1 ½ cucchiaino di estratto di lampone  
**Extra:** 3 cucchiaini di lamponi disidratati congelati o in scaglie

**Maltesers®**

**Base:** Cioccolato o vaniglia  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 60 g di Maltesers® interi

**Honeycomb**

**Base:** Cioccolato o vaniglia  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 30 g di honeycomb, spezzettato

**Lokum**

**Base:** Cioccolato o vaniglia  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 70 g di barretta, tritata grossolanamente

**Uvetta al rum**

**Base:** Vaniglia  
**Estratto:** N.A.  
**Combinazione:** 60 g di uvetta (immersa in 1 ½ cucchiaino di rum)

**Caramello salato**

**Base:** Cioccolato  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 3 cucchiaini di caramello salato

**Scaglie di cioccolato**

**Base:** Cioccolato o vaniglia  
**Estratto:** N.A.  
**Extra:** 1 ½ cucchiaino di scaglie, 48 g (sgretolate)

**SUGGERIMENTO** Per i ottenere risultati migliori, tritare o sgretolare le combinazioni in pezzi più piccoli prima di aggiungerli al dessert freddo.

# Gelato al burro di arachidi facile



Gelato

RICETTA  
FACILE

**PREPARAZIONE:** 5 MINUTI

**TEMPO DI CONGELAMENTO:** 24 ORE

**PER:** 6 PORZIONI

**CONSERVARE PREFERIBILMENTE ENTRO:** 2 SETTIMANE

## INGREDIENTI

225 g di burro di arachidi dolce a scelta (pistacchi, nocciole, mandorle, cioccolato alla nocciola ecc.)

150 ml di panna montata

375 ml di latte intero

## ACCESSORI NECESSARI



Ciotola grande

Frusta



Se la consistenza è pastosa e non si aggiungono ingredienti extra, utilizzare questa funzione per un risultato più cremoso.

SUGGERI-  
MENTO

Aggiungere 4 ½ cucchiaini di arachidi tostate sminuzzate a scelta al posto degli ingredienti extra.

# Yogurt gelato con fichi, miele e zenzero



Yogurt  
gelato

RICETTA  
FACILE

**PREPARAZIONE:** 5 MINUTI

**TEMPO DI CONGELAMENTO:** 24 ORE

**PER:** 6 PORZIONI

**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO:** 2 SETTIMANE

## INGREDIENTI

135 ml di yogurt bianco intero

200 ml di panna da montare

200 ml di latte intero

105 g di zucchero raffinato

2 cucchiaini di estratto di vaniglia

60 g di zenzero scioppato, scolato e tritato finemente

4 fichi maturi piccoli, tritati

3 cucchiaini di miele

## ACCESSORI NECESSARI



Ciotola grande

Frusta



## ISTRUZIONI

1. In una ciotola grande, frullare yogurt, panna, latte, zucchero e vaniglia fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto.
2. Aggiungere nella ciotola lo zenzero, i fichi e il miele e frullare fino a ottenere una miscela completa.
3. Versare la base in un vasetto CREAMi Deluxe vuoto fino alla linea MAX FILL (RIEMPIMENTO MASSIMO). Coprire con il coperchio e mettere nel congelatore per 24 ore.
4. Togliere il vasetto dal congelatore e togliere il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggere la Guida rapida.
5. Selezionare TOP (PARTE SUPERIORE), FULL (INTERO) o BOTTOM (PARTE INFERIORE), quindi selezionare YOGURT con la manopola e premerla per avviare la lavorazione.
6. Una volta terminata la lavorazione, aggiungere gli ingredienti extra oppure togliere lo yogurt dal vasetto e servirlo subito.



Se la consistenza è pastosa e non si aggiungono ingredienti extra, utilizzare questa funzione per un risultato più cremoso.

# Gelato light alla vaniglia



Gelato light

RICETTA FACILE

**PREPARAZIONE:** 5 MINUTI

**TEMPO DI CONGELAMENTO:** 24 ORE

**PER:** 6 PORZIONI

**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO:** 2 SETTIMANE

## INGREDIENTI

335 ml di panna liquida  
210 ml di latte parzialmente scremato  
1 ½ cucchiaino di estratto di vaniglia  
3 cucchiari di granuli di stevia  
3 cucchiari di sciroppo di agave light

## ACCESSORI NECESSARI



Ciotola grande  
Frusta

## ISTRUZIONI

1. Versare tutti gli ingredienti in una ciotola grande.
2. Frullare gli ingredienti fino a ottenere un composto ben amalgamato.
3. Versare la base in un vasetto CREAMi Deluxe vuoto fino alla linea MAX FILL (RIEMPIMENTO MASSIMO). Coprire con il coperchio e mettere nel congelatore per 24 ore.
4. Togliere il vasetto dal congelatore e togliere il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggere la Guida rapida.
5. Selezionare TOP (PARTE SUPERIORE), FULL (INTERO) o BOTTOM (PARTE INFERIORE), quindi selezionare LITE ICE CREAM (GELATO LIGHT) con la manopola e premerla per avviare la lavorazione.
6. Una volta completata la lavorazione, aggiungere gli ingredienti extra oppure togliere il gelato dal vasetto e servirlo subito.



Se la consistenza è pastosa e non si aggiungono ingredienti extra, utilizzare questa funzione per un risultato più cremoso.



### Ricetta ideale per ingredienti extra.

Da pagina 232-237 è possibile trovare tante idee per gli ingredienti EXTRA.

RICETTA FACILE

# DA GUSTARE OGGI Frappè denso al cioccolato

**PREPARAZIONE:** 2 MINUTI | **DURATA DEL PROGRAMMA:** 2 MINUTI | **PER:** 2-3 PORZIONI

## INGREDIENTI

450 g di gelato al cioccolato  
190 ml di latte intero

**SENZA LATTOSIO** Scegliere un gelato senza lattosio e il latte di avena o la panna vegetale da caffè al posto del latte intero.

## ISTRUZIONI



Mettere tutti gli ingredienti in un vasetto CREAMi Deluxe vuoto seguendo l'ordine indicato.



Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggere la Guida rapida.



Selezionare FULL (INTERO), quindi selezionare MILKSHAKE (FRAPPÈ) con la manopola e premerla per avviare la lavorazione.



Una volta terminata la lavorazione sarà possibile scegliere tra le opzioni ingredienti extra o RE-SPIN (LAVORA ANCORA). Togli il frappè dalla vasetto e servilo subito.

**NOTA:** per MILKSHAKE (FRAPPÈ), è disponibile solo la modalità di lavorazione FULL (INTERO).

SUGGERIMENTO

È possibile anche trasformare qualsiasi ricetta di gelato presente in questa guida in un frappè. Per prima cosa, lavora la base congelata utilizzando il programma ICE CREAM. Poi formare un'apertura, aggiungere il latte e gli ingredienti extra e lavorare di nuovo selezionando il programma MILKSHAKE (FRAPPÈ).



Per un frappè più liquido, aggiungere 1 ½ -3 cucchiari di latte, selezionare RE-SPIN (LAVORA ANCORA) e lavorare il composto fino a ottenere la consistenza desiderata.

NINJA  
TEST  
KITCHEN  
PREFERITI



## Combina i gusti

Trovi che il cioccolato sia troppo semplice?

Prima della lavorazione, utilizzare un cucchiaino per formare un'apertura di 4 cm che arrivi fino in fondo al vasetto. Nell'apertura aggiungere il latte e gli ingredienti EXTRA. Selezionare **MILKSHAKE (FRAPPÈ)** per avviare la lavorazione.



Consigliamo di utilizzare gocce di cioccolato, zuccherini o noci tritate ed ingredienti extra più duri



Utilizzare pezzi più grandi di ingredienti extra più morbidi, tra cui biscotti e cereali.

**CONSULTARE PAGINA 244 PER  
AVERE PIÙ IDEE PER RICETTE  
PERSONALIZZATE**

## Più ingredienti extra per il tuo frappè

Aggiungere tutto ciò che si desidera: cioccolato, zuccherini, noci e frutta per un frappè originale e inimitabile.



1.

### Aggiungere 340 g di gelato nel vasetto CREAMi Deluxe

Gelato con lattosio, senza lattosio o light



2.

### Aggiunta di ingredienti extra

Con un cucchiaino, formare un'apertura ampia 4 cm che arrivi fino in fondo al vasetto. Aggiungervi gli ingredienti extra.



3.

### Aggiungere 170 ml di latte

Utilizzare latte intero, latte scremato o latte senza lattosio.



**FULL  
FRULLATO**

4.

### Lavorazione

Premere FULL (INTERO), quindi selezionare MILKSHAKE (FRAPPÈ) con la manopola e premerla per avviare la lavorazione.

**NOTA:** per MILKSHAKE (FRAPPÈ), è disponibile solo la modalità di lavorazione FULL (INTERO).

**Non vuoi aspettare? Per preparare il frappè usa del gelato acquistato in negozio. Gustalo subito, non è necessario metterlo in freezer.**

## Ricette creative per frappè



### Cheesecake e biscotti e crema

**Gusto del gelato:** Biscotti e crema

**Extra:** 3 cucchiaini di formaggio cremoso, 4 biscotti farciti al cioccolato (sgretolati)



### Crema di nocciole al cioccolato

**Gusto del gelato:** Cioccolato

**Extra:** 45 g di crema di nocciole al cioccolato

### Frutti di bosco

**Gusto del gelato:** Vaniglia

**Extra:** 90 g di frutti di bosco freschi misti

### Brownie al burro di arachidi

**Gusto del gelato:** Cioccolato

**Extra:** 2 cucchiaini di burro di arachidi, 120 g di tranci di brownie

### Senza lattosio Biscotti al burro di arachidi

**Gusto del gelato:** Latte d'avena alla vaniglia

**Latte:** Latte d'avena

**Extra:** 125 g di burro d'arachidi, 3 biscotti con gocce di cioccolato vegani (sgretolati)

### Senza lattosio Tahina e caffè al cioccolato

**Gusto del gelato:** Caffè vegano

**Latte:** Latte d'avena al cioccolato

**Extra:** 85 g di tahina, 2 cucchiaini di cioccolato fuso vegano

RICETTA  
FACILE

# Sorbetto alla frutta fresca

**PREPARAZIONE:** 5-10 MINUTI | **TEMPO DI CONGELAMENTO:** 24 ORE | **PER:** 6 PORZIONI |  
**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO:** 2 SETTIMANE

## INGREDIENTI

6 banane mature (circa), sbucciate, tagliate a fettine di 1 cm



### Non ti piacciono le banane?

Combinale o sostituiscile con arance o ananas freschi per aggiungere sapore. Se le combini, unisci tutta la frutta tagliata prima di mettere tutto nel vasetto per ottenere un sapore omogeneo.

**Sorbetto all'ananas fresco:** 900 g di ananas maturo, tagliato a pezzi di 1 cm

**Sorbetto all'arancia fresca:** 8 arance (circa) sbucciate, tagliate a pezzi di 1 cm

**NOTA:** per questa ricetta, l'utilizzo di qualsiasi altro frutto, ad eccezione di banane, ananas e arance, potrebbe danneggiare l'apparecchio.

## ISTRUZIONI



Affettare le banane o un altro frutto in pezzi da 1 cm. È importante tagliare la frutta in pezzi da 1 cm o più piccoli.

Aggiungere la banana in un vasetto CREAMi Deluxe vuoto fino alla linea MAX FILL (RIEMPIMENTO MASSIMO).



Con la parte posteriore dell'utensile pesante da cucina, come un mestolo o uno schiacciapatate, schiacciare le banane fin sotto la linea MAX FILL (RIEMPIMENTO MASSIMO), formando un composto omogeneo e compatto per far spazio ad altre banane.



Continuare ad aggiungere altri pezzi di banana e spingerli verso il basso con un utensile pesante da cucina fino a pressarli nel vasetto, appena sotto la linea MAX FILL (RIEMPIMENTO MASSIMO). Coprire con il coperchio e mettere nel congelatore per 24 ore.



Togliere il vasetto dal congelatore e togliere il coperchio. Per l'assemblaggio prima della lavorazione, leggere i Passaggi da 1 a 5 nella Guida rapida.



# Sorbetto all' ananas subito pronto

PREPARAZIONE: 2 MINUTI

TEMPO DI CONGELAMENTO: 24 ORE

QUANTITÀ: 6 PORZIONI

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 SETTIMANE



Sorbetto

RICETTA  
FACILE

## INGREDIENTI

600 g di ananas in scatola in pezzi o a rondelle

## ISTRUZIONI

1. Riempire di pezzi di frutta un vasetto vuoto CREAMi Deluxe fino alla linea MAX FILL (RIEMPIMENTO MASSIMO). Successivamente, coprire l'ananas con il liquido contenuto nella lattina. Coprire con il coperchio e mettere nel congelatore per 24 ore.
2. Togliere il vasetto dal congelatore e togliere il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggere la Guida rapida.
3. Selezionare TOP (PARTE SUPERIORE), FULL (INTERO) o BOTTOM (PARTE INFERIORE), quindi selezionare SORBET (SORBETTO) con la manopola e premerla per avviare la lavorazione.
4. Una volta terminata la lavorazione, aggiungere gli ingredienti extra oppure togliere il sorbetto dal vasetto e servirlo subito.

### MODALITÀ DI LAVORAZIONE



### SORBETTO

Selezionare TOP (PARTE SUPERIORE), FULL (INTERO) o BOTTOM (PARTE INFERIORE), quindi selezionare SORBET (SORBETTO) con la manopola e premerla per avviare la lavorazione.



Una volta terminata la lavorazione, aggiungere gli ingredienti extra oppure togliere il sorbetto dal vasetto e servirlo subito.

**NOTA:** se si utilizza frutta fresca, è possibile sia ancora presente un sottile strato di frutta non lavorata. Ciò è normale data la diversa consistenza della frutta.

**SUGGERIMENTO** Per ottenere un migliore risultato, assicurarsi che la frutta sia matura. Questo libererà i succhi naturali della frutta, che addolciranno ancor di più il dessert, e consentirà all'apparecchio di lavorare il sorbetto correttamente.

**SUGGERIMENTO** Assicurarsi di schiacciare bene la frutta nel vasetto per liberarne i succhi naturali. Questo è un passaggio importante quando si prepara la ricetta di un sorbetto che non comprende altri liquidi. **NON** lavorare ingredienti sfusi.

**SUGGERIMENTO** Provare gusti diversi utilizzando altra frutta in scatola come mango, pera o pesche.



Se la consistenza è pastosa e non si aggiungono ingredienti extra, utilizzare questa funzione per un risultato più cremoso.

# Sorbetto al limone



Sorbetto

RICETTA FACILE

**PREPARAZIONE:** 5 MINUTI

**TEMPO DI CONGELAMENTO:** 24 ORE

**PER:** 6 PORZIONI

**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO:** 2 SETTIMANE

## INGREDIENTI

150 g di zucchero raffinato

1 ½ cucchiaino di sciroppo dorato

315 ml di acqua calda (60-70 °C)

150 ml di succo di limone

## ACCESSORI NECESSARI



Ciotola grande

Frusta



## ISTRUZIONI

1. In una ciotola grande, mescolare insieme lo zucchero, lo sciroppo dorato e l'acqua calda fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Aggiungere il succo di limone e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Versare la base in un vasetto CREAMi Deluxe vuoto. Coprire con il coperchio e mettere nel congelatore per 24 ore.
3. Togliere il vasetto dal congelatore e togliere il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggere la Guida rapida.
4. Selezionare TOP (PARTE SUPERIORE), FULL (INTERO) o BOTTOM (PARTE INFERIORE), quindi selezionare SORBET (SORBETTO) con la manopola e premerla per avviare la lavorazione.
5. Una volta terminata la lavorazione, aggiungere gli ingredienti extra oppure togliere il sorbetto dal vasetto e servirlo subito.



RE-SPIN

Se la consistenza è pastosa e non si aggiungono ingredienti extra, utilizzare questa funzione per un risultato più cremoso.

# Granita con lamponi e arance



Granita

RICETTA FACILE

**PREPARAZIONE:** 3 MINUTI

**TEMPO DI CONGELAMENTO:** 24 ORE

**PER:** 3 PORZIONI

**DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO:** 2 SETTIMANE

## INGREDIENTI

**Per il congelamento:**

60 g di zucchero semolato

250 g di lamponi freschi

230 ml di succo d'arancia caldo

**Per la lavorazione:**

Liquido: acqua, alcool o succo

## ACCESSORI NECESSARI



Forchetta

SUGGERIMENTO

Se la miscela liquida contiene dell'alcool, selezionare FROZEN DRINK (BEVANDA GELATA).

SUGGERIMENTO

Se si forma una parete esterna ghiacciata, frantumare le parti laterali e premere RE-SPIN (LAVORA ANCORA).

SUGGERIMENTO

Utilizzare del succo d'arancia caldo per far sì che lo zucchero si scioglia.

SUGGERIMENTO

Per altre idee sui gusti, vedere a pagina 262.

## ISTRUZIONI

1. Mettere lo zucchero e i lamponi in un vasetto CREAMi Deluxe vuoto. Amalgamare con una forchetta fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Aggiungere del succo di arancia caldo fino alla linea DRINKABLE FREEZE FILL (RIEMPIMENTO MAX BEVANDE GELATE). Una volta raffreddata, coprirlo con il coperchio e metterlo nel congelatore per 24 ore.
3. Togliere il contenitore dal congelatore e rimuovere il coperchio 10 minuti prima della lavorazione.
4. Aggiungere il liquido fino alla linea DRINKABLE POUR-IN FILL (RIEMPIMENTO MAX BEVANDE). Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggere la Guida rapida.
5. Premere FULL (INTERO), quindi selezionare SLUSHI (GRANITA) con la manopola e premerla per avviare la lavorazione. Aggiungere 4 cucchiaini della miscela liquida preferita, quindi selezionare RE-SPIN (LAVORA ANCORA).
6. Al termine della lavorazione, versare la granita in un bicchiere e servire subito.



**NOTA:** PREFERISCI UNA GRANITA PIÙ LIQUIDA? Se si preferisce una bevanda gelata meno densa, basta aggiungere 2-3 cucchiaini di liquido a piacere dopo la lavorazione, quindi selezionare RE-SPIN (LAVORA ANCORA).



# Martini espresso ghiacciato



Bevanda  
ghiacciata

RICETTA  
FACILE

ITALIANO

**PREPARAZIONE:** 3 MINUTI

**TEMPO DI CONGELAMENTO:** 24 ORE

**PER:** 4 PORZIONI

**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO:** 2 SETTIMANE

## INGREDIENTI

### Per il congelamento:

200 ml di espresso doppio

65 g di zucchero semolato

250 ml di acqua calda (60-70 °C)

### Per la lavorazione:

Liquido: 150 ml di vodka e 50 ml di Kahlua

SUGGERI-  
MENTO

Se si forma una parete esterna ghiacciata, frantumare le parti laterali e premere RE-SPIN (LAVORA ANCORA).

## ACCESSORINECESSARI



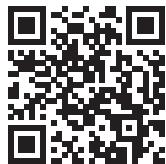
Cucchiaino

## ISTRUZIONI

1. Aggiungere espresso, zucchero e acqua calda in un vasetto CREAMi Deluxe vuoto fino alla linea DRINKABLE FREEZE FILL (RIEMPIMENTO MAX BEVANDE GELATE).
2. Mescolare per amalgamare finché lo zucchero non si sarà sciolto. Coprire con il coperchio e mettere nel congelatore per 24 ore.
3. Togliere il vasetto dal congelatore e togliere il coperchio.
4. Aggiungere i liquidi fino alla linea MAX FILL (RIEMPIMENTO MASSIMO). Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggere la Guida rapida.
5. Premere FULL (INTERO), quindi selezionare FROZEN DRINK (BEVANDA GHIACCIATA) con la manopola e premerla per avviare la lavorazione.
6. Al termine della lavorazione, versare il martini espresso in un bicchiere e servire subito.



**NOTA:** PREFERISCI UNA BEVANDA PIÙ DILUITA? Se si preferisce una bevanda ghiacciata meno densa, basta aggiungere dopo la lavorazione 2-4 cucchiaini dei liquidi desiderati, quindi selezionare RE-SPIN (LAVORA ANCORA).



SCANSIONA QUI  
per vedere il video  
tutorial

# Frappè

**PREPARAZIONE:** 3 MINUTI

**TEMPO DI CONGELAMENTO:** 24 ORE

**PER:** 2 PORZIONI

**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO:** 2 SETTIMANE

## INGREDIENTI

**Per il congelamento:**

60 g di zucchero semolato

225 ml di caffè nero bollente, preparato

85 ml di panna liquida

85 ml di latte intero

**Per la lavorazione:**

Liquido: caffè

## GUARNITURE (facoltative)

Panna montata

Salsa di caramello o cioccolato

**SENZA LATTOSIO** Per un frappè senza lattosio utilizzare qualsiasi alternativa priva di lattosio.

**NOTA:** NON utilizzare il programma RE-SPIN (LAVORA ANCORA) per gli avanzati da bere. Per istruzioni sugli avanzati da bere, vedere a pagina 11.

## ACCESSORI NECESSARI



Cucchiaino

Frappè

RICETTA  
FACILE

ITALIANO

## ISTRUZIONI

1. Versare lo zucchero in un vasetto CREAMI Deluxe vuoto. **NOTA:** per ottenere risultati migliori, lo zucchero **deve** essere aggiunto al vasetto per primo.
2. Versare il caffè nel vasetto.
3. Mescolare per amalgamare finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto.
4. Aggiungere la panna liquida e il latte intero fino alla linea DRINKABLE FREEZE FILL (RIEMPIMENTO MAX BEVANDE GELATE). Mettere il vasetto a bagno con ghiaccio. Una volta raffreddato, coprirlo con il coperchio e metterlo nel congelatore per almeno 24 ore.
5. Togliere il vasetto dal congelatore e togliere il coperchio.
6. Aggiungere il liquido fino alla linea DRINKABLE POUR-IN (MISCELA BEVANDE).
7. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggere la Guida rapida.
8. Premere FULL (INTERO), quindi selezionare FRAPPÈ con la manopola e premerla per avviare la lavorazione.
9. Al termine della lavorazione, versare il frappè in un bicchiere e servire subito.



**NOTA:** PREFERISCI UNA BEVANDA PIÙ DILUITA? Se si preferisce una bevanda ghiacciata meno densa, basta aggiungere 2-4 cucchiaini del liquido desiderato dopo la lavorazione, quindi selezionare RE-SPIN (LAVORA ANCORA).

# Gelato artigianale alla vaniglia

**PREPARAZIONE:** 5 MINUTI | **TEMPO DI COTTURA:** 7-10 MINUTI | **TEMPO DI CONGELAMENTO:** 24 ORE | **PER:** 6 PORZIONI |  
**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO:** 2 SETTIMANE

## INGREDIENTI

6 tuorli di uova grandi  
1 ½ cucchiaino di sciroppo dorato  
80 g di zucchero raffinato  
375 ml di panna da montare  
135 ml di latte intero  
1 ½ baccello intero di vaniglia, aperto in due longitudinalmente e raschiato all'interno oppure ½ cucchiaino di pasta di vaniglia

## ACCESSORINECESSARI



Pentolino  
Frusta  
Spatola in silicone  
Termometro  
Colino con retina sottile

**SENZA LATTOSIO** Utilizzare panna al cocco **non zuccherata** invece della panna da montare e latte di avena **non zuccherato** invece del latte intero. Sbattere la panna al cocco fino a ottenere un composto omogeneo, quindi aggiungere gli altri ingredienti.

**LIGHT** Utilizzare 3 cucchiaini di sciroppo di agave e ½ cucchiaino di stevia per sciroppo dorato e zucchero semolato. Lavorare con il programma LITE ICE CREAM (GELATO LIGHT).

## ISTRUZIONI



Mettere i tuorli delle uova, lo sciroppo dorato e lo zucchero in un pentolino e mescolarli fino a sciogliere lo zucchero e a ottenere un composto omogeneo.



Aggiungere la panna molto densa, il latte e il baccello di vaniglia nel pentolino e mescolare per amalgamare il tutto.



Mettere il pentolino su un piano cottura a fuoco moderato, continuando a mescolare con una frusta o una spatola in silicone. Fare cuocere fino a raggiungere una temperatura compresa tra 74 °C e 79 °C, utilizzando un termometro a lettura istantanea.



Togliere la base dal fuoco e versarla in un vasetto CREAMi Deluxe vuoto utilizzando un colino con retina sottile. Mettere il vasetto a bagno con ghiaccio. Una volta raffreddato, coprirlo con il coperchio e metterlo nel congelatore per 24 ore.



Togliere il vasetto dal congelatore e togliere il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggere la Guida rapida.

### MODALITÀ DI LAVORAZIONE



### GELATO (GELATO ARTIGIANALE)

Selezionare TOP (PARTE SUPERIORE), FULL (INTERO) o BOTTOM (PARTE INFERIORE), quindi selezionare GELATO (GELATO ARTIGIANALE) con la manopola e premerla per avviare la lavorazione.



Una volta terminata la lavorazione, aggiungere gli ingredienti extra oppure togliere il gelato dal vasetto e servirlo subito.



**SCANSIONA QUI per vedere il video tutorial**

**NOTA:** se il congelatore è impostato a una temperatura molto bassa, il gelato artigianale risulterà più pastoso. In tal caso, e se non vengono aggiunti ingredienti extra, selezionare la stessa modalità di lavorazione, quindi RE-SPIN (LAVORA ANCORA) per lavorare ancora il composto.

È importante rimanere nell'intervallo compreso tra 74 °C e 79 °C. Le uova devono raggiungere almeno i 74 °C per una sicurezza alimentare, ma se sono troppo cotte possono coagularsi o diventare strapazzate. Inoltre, cuocere a questo intervallo di temperatura permette di incorporare bene lo zucchero e addensa il composto, che assume una consistenza più cremosa.



# Gelato artigianale al caramello salato



Gelato artigianale

RICETTA A STEP

**PREPARAZIONE:** 10 MINUTI

**TEMPO DI CONGELAMENTO:** 24 ORE

**TEMPO DI COTTURA:** 10-15 MINUTI

**PER:** 6 PORZIONI

**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO:** 2 SETTIMANE

## INGREDIENTI

120 g di zucchero semolato

345 ml di panna da montare, da scaldare con il latte nel forno a microonde a una temperatura di 50 °C

270 ml di latte intero

1 cucchiaino di sale marino in scaglie

6 tuorli di uova medie

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

## ACCESSORI NECESSARI



Pentolino medio

Cucchiaio di legno

Ciotola piccola

Frusta

Spatola in silicone

Termometro

Colino con retina sottile

## ISTRUZIONI

1. Mettere lo zucchero in un pentolino medio su un piano cottura a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno fino a quando non si sarà sciolto e caramellato, avrà assunto assumendo un intenso colore rame e iniziando a emettere fumo (potrebbe impiegare circa 10 minuti). Nota: se il colore è troppo chiaro, il gelato sarà dolce ma non avrà un sapore intenso; se è troppo scuro, avrà un sapore di bruciato.
2. Togliere il pentolino dal calore e aggiungere a poco a poco metà della panna e del latte e il sale, continuando a mescolare. **IL CARAMELLO SI INDURISCE IN UN BLOCCO.** Rimettere il pentolino sul piano cottura a fuoco lento fino a sciogliere completamente il blocco di caramello. Aggiungere le quantità rimaste di latte e panna.
3. In una ciotola piccola mescolare leggermente i tuorli delle uova e aggiungere una piccola quantità di caramello caldo.
4. Amalgamare i tuorli con il caramello nel pentolino a fuoco moderato, continuando a mescolare con una frusta o una spatola in silicone. Fare cuocere fino a raggiungere una temperatura

compresa tra 74 °C e 79 °C, utilizzando un termometro a lettura istantanea.

5. Togliere la base dal calore, aggiungere la vaniglia e versarla in un vasetto CREAMi Deluxe vuoto utilizzando un colino con retina sottile. Mettere il vasetto a bagno con ghiaccio. Una volta raffreddato, coprirlo con il coperchio e metterlo nel congelatore per almeno 24 ore.
6. Togliere il vasetto dal congelatore e togliere il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggi la Guida rapida.
7. Selezionare TOP (PARTE SUPERIORE), FULL (INTERO) o BOTTOM (PARTE INFERIORE), quindi selezionare GELATO (GELATO ARTIGIANALE) con la manopola e premerla per avviare la lavorazione.
8. Una volta terminata la lavorazione, aggiungere gli ingredienti extra oppure togliere il gelato dal vasetto e servirlo subito.



RE-SPIN

Se la consistenza è pastosa e non si aggiungono ingredienti extra, utilizzare questa funzione per un risultato più cremoso.

SUGGERIMENTO

Quando il gelato artigianale è pronto, aggiungere 2 cucchiaini di caramello salato in forma di burro come ingredienti extra per ottenere un sapore ancora più intenso.

SUGGERIMENTO

È importante rimanere nell'intervallo compreso tra 74 °C e 79 °C. Le uova devono raggiungere almeno i 74 °C per una sicurezza alimentare, ma se sono troppo cotte possono coagularsi o diventare strapazzate. Inoltre, cuocere a questo intervallo di temperatura integra lo zucchero e addensa il composto, che assume una consistenza più cremosa.

# Denso gelato artigianale al cioccolato



Gelato artigianale

RICETTA A STEP

**PREPARAZIONE:** 5 MINUTI

**TEMPO DI CONGELAMENTO:** 24 ORE

**TEMPO DI COTTURA:** 7-10 MINUTI

**PER:** 6 PORZIONI

**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO:** 2 SETTIMANE

## INGREDIENTI

6 tuorli di uova grandi

120 g di zucchero raffinato

22 g di cacao in polvere, setacciato

345 ml di panna da montare

150 ml di latte intero

75 g di cioccolato fondente 74% tagliato a piccoli pezzi

## ACCESSORI NECESSARI



Pentolino

Frusta

Spatola in silicone

Termometro

Colino con retina sottile

SUGGERIMENTO

La panna molto densa può essere sostituita con panna da montare.



**Ricetta ideale per ingredienti extra.**

Da pagina 232-237 è possibile trovare tante idee per ingredienti EXTRA.

## ISTRUZIONI

1. In un pentolino mettere i tuorli delle uova, lo zucchero e il cacao in polvere. Mescolare fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo.
2. Aggiungere la panna molto densa e il latte e amalgamare bene.
3. Mettere il pentolino su un piano cottura a fuoco moderato, continuando a mescolare con una frusta o una spatola in silicone. Fare cuocere fino a raggiungere una temperatura compresa tra 74 °C e 79 °C, utilizzando un termometro a lettura istantanea.
4. Togliere il pentolino dal fuoco, mescolare il cioccolato e versarlo in un vasetto CREAMi Deluxe vuoto utilizzando un colino con retina sottile. Mettere il vasetto a bagno con ghiaccio. Una volta raffreddato, coprirlo con il coperchio e metterlo nel congelatore per 24 ore.
5. Togliere il vasetto dal congelatore e togliere il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggere la Guida rapida.
6. Selezionare TOP (PARTE SUPERIORE), FULL (INTERO) o BOTTOM (PARTE INFERIORE), quindi selezionare GELATO (GELATO ARTIGIANALE) con la manopola e premerla per avviare la lavorazione.
7. Una volta terminata la lavorazione, aggiungere gli ingredienti extra oppure togliere il gelato dal vasetto e servirlo subito.



RE-SPIN

Se la consistenza è pastosa e non si aggiungono ingredienti extra, utilizzare questa funzione per un risultato più cremoso.

# Tabella con dessert che non richiedono preparazione

Trasforma ingredienti semplici della credenza o del frigorifero in straordinari dessert gelato.

INGREDIENTI	TIPO DI RICETTA	LAVORAZIONE	PROGRAMMA	
Yogurt di latte intero (naturale, fragola, pesca, lampone, limone, mora, vaniglia)	Yogurt gelato	Riempire con lo yogurt fino alla linea MAX FILL (RIEMPIMENTO MASSIMO)	YOGURT GELATO	
Yogurt greco (qualsiasi gusto)	Yogurt gelato	Riempire con lo yogurt greco intero fino alla linea MAX FILL (RIEMPIMENTO MASSIMO)	YOGURT GELATO	
Yogurt senza lattosio al latte d'avena (qualsiasi gusto)	Yogurt gelato senza lattosio al latte d'avena	Riempire con lo yogurt senza lattosio al latte d'avena fino alla linea MAX FILL (RIEMPIMENTO MASSIMO)	YOGURT GELATO	
600 g di ananas in scatola	Sorbetto	Riempire il vasetto con la frutta e il suo sciroppo	SORBETTO	
600 g di mango in scatola	Sorbetto		SORBETTO	
600 g di pesche in scatola	Sorbetto		Coprire con il coperchio e mettere nel congelatore per 24 ore	SORBETTO
600 g di pere in scatola	Sorbetto		SORBETTO	
600 g di mandarini	Sorbetto		SORBETTO	
Latte macchiato in bottiglia/caffè ghiacciato preconfezionato	Sorbetto		Riempire il vasetto fino alla linea MAX FILL (RIEMPIMENTO MASSIMO). Non importa se non arriva alla linea, non c'è un limite minimo	SORBETTO
Purea di mango in lattina	Sorbetto	SORBETTO		
Frappè in bottiglia (qualsiasi gusto)	Gelato	ICE CREAM (GELATO)		
Latte intero al cioccolato già pronto	Gelato	ICE CREAM (GELATO)		
Bevande proteiche in bottiglia	Gelato light	GELATO LIGHT		

**NOTA:** Per la preparazione è richiesto l'utilizzo di yogurt intero con zuccheri aggiunti. Non lavorare yogurt senza grassi o senza zuccheri aggiunti nell'unità.

**SUGGERIMENTO** Se il congelatore è impostato a una temperatura molto bassa, il preparato risulterà più pastoso. In tal caso, e se non vengono aggiunti ingredienti extra, selezionare la stessa modalità di lavorazione, quindi RE-SPIN (LAVORA ANCORA) per lavorare ancora il composto.

# Crea il tuo frappè

con sciroppo, zucchero e latte

	SCEGLI E AGGIUNGI IL DOLCIFICANTE	AGGIUNGI CAFFÈ CALDO	AGGIUNGI LATTE/ ALTERNATIVA VEGETALE	CONGELA	SCEGLI E AGGIUNGI IL LIQUIDO	LAVORAZIONE
<b>SCIROPPI</b>	Aggiungere 170 ml di sciroppo al vasetto CREAMi Deluxe vuoto. <b>IDEE PER I GUSTI</b> Vaniglia, cocco, caramello, cannella e zucchero bruno, nocciola, menta piperita.	Versare 170 ml di caffè caldo nel vasetto.  Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.				
<b>ZUCCHERO</b>	Aggiungere 60 g di zucchero semolato nel vasetto vuoto.	Versare 235 ml di caffè caldo nel vasetto.  Mescolare finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto.	Aggiungere 170 ml di latte o un'alternativa vegetale fino alla linea DRINKABLE FREEZE FILL (RIEMPIMENTO MAX BEVANDE GELATE).  <b>QUALCHE IDEA</b> Latte, parzialmente scremato, latte di mandorla, latte di soia	Coprire con il coperchio e mettere nel congelatore per 24 ore.	Togliere il vasetto dal congelatore e togliere il coperchio.  Liquido: 170 ml di caffè fino alla linea DRINKABLE POUR-IN (MISCELA BEVANDE).	Per informazioni sull'assemblaggio del recipiente con l'unità, fare riferimento alla guida rapida.  Premere FULL (INTERO), quindi selezionare FRAPPÈ e premere la manopola per avviare la lavorazione.  Al termine della lavorazione, versare in un bicchiere e servire subito.
<b>ALTERNATIVE ALLO ZUCCHERO</b>	Aggiungere 30 g di stevia al vasetto vuoto.					

# Crea la tua granita

con concentrati e succhi di frutta

	SCEGLI E AGGIUNGI GLI AROMI	AGGIUNGI ACQUA CALDA	CONGELA	SCEGLI E AGGIUNGI IL LIQUIDO	LAVORAZIONE
<b>CONCENTRATI</b>	<p>Aggiungere 60 g di zucchero semolato in un vasetto CREAMI Deluxe vuoto, quindi 100-150 ml di concentrato.</p> <p><b>IDEE PER GLI AROMI</b> Ribes nero, arancia, limone, lime, sambuco</p>	<p>Versare l'acqua calda nel vasetto fino alla linea DRINKABLE FREEZE FILL (RIEMPIMENTO MAX BEVANDE GELATE).</p>		<p>Togliere il vasetto dal congelatore e togliere il coperchio.</p> <p>Aggiungere 170 ml del liquido preferito, contenente acqua, succo o alcol, fino alla linea DRINKABLE POUR-IN (MISCELA BEVANDE)</p>	<p>Per informazioni sull'assemblaggio del recipiente con l'unità, fare riferimento alla guida rapida.</p> <p>Premere FULL (INTERO), quindi selezionare SLUSHI/FROZEN YOGURT (GRANITA/ YOGURT GELATO).</p> <p>Al termine della lavorazione, versare la granita in un bicchiere e servire subito.</p>
<b>SUCCHI DI FRUTTA</b>	<p>Aggiungere 60 g di zucchero semolato in un vasetto CREAMI Deluxe vuoto. Versare il succo di frutta caldo fino alla linea DRINKABLE FREEZE FILL (RIEMPIMENTO MAX BEVANDE GELATE) e mescolare finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto.</p> <p><b>IDEE PER LA FRUTTA</b> Mela, arancia, tropicale, ribes nero, mirtillo rosso, ananas</p>		<p>Coprire con il coperchio e mettere nel congelatore per 24 ore.</p>		



# NINJA<sup>®</sup>

## 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