

Cuisinart®

INSTRUCTION
AND RECIPE
BOOKLET



Automatic Frozen Yogurt-Ice Cream & Sorbet Maker

ICE-21C

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair and clothing, as well as spatulas and other utensils, away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner.
7. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock or risk of injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE FREEZER BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the freezer bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is in the OFF position.
11. This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be done only by authorized Cuisinart Repair Personnel.
12. Do not use the freezer bowl on flames, hot plates or stoves. Do not expose to heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords may be used if care is exercised in their use.

If a long, polarized extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

CAUTION

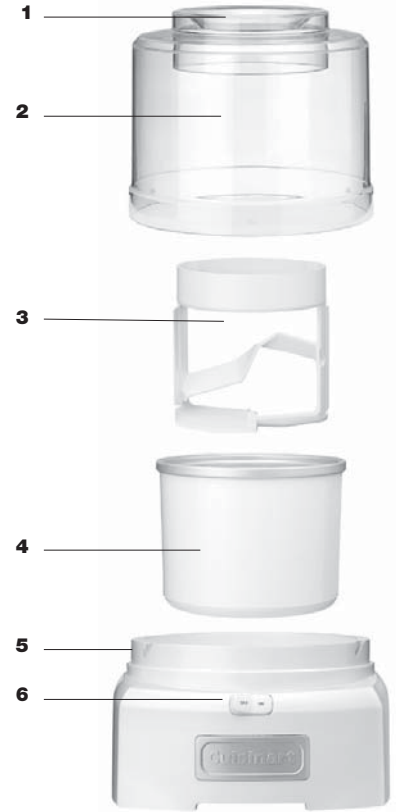
- Do not immerse base in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base. Note: The base does not contain any user-serviceable parts.
- Repairs should be made only by authorized personnel.
- Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate agrees with your voltage.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing any appliance in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet. Be sure the appliance does not touch the interior wall of the appliance garage, and the door does not touch the unit as it closes. Contact could cause the unit to turn ON, creating a risk of fire.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Features and Benefits	3
Before Using for the First Time	3
Freezing Time and Bowl Preparation	4
Making Frozen Desserts	4
Adding Ingredients	4
Safety Feature	4
Cleaning and Maintenance	4
Recipes	5
Warranty	15

FEATURES AND BENEFITS

- 1. Ingredient Spout**
Pour recipe ingredients through the spout. Also use to add ingredients like chips or nuts, without interrupting the freezing cycle.
- 2. Easy-Lock Lid**
Transparent to let you watch the freezing process as it progresses. Lid is designed to easily lock to the base.
- 3. Mixing Paddle**
Mixes and aerates ingredients in freezer bowl to create frozen desserts or drinks.
- 4. Freezer Bowl**
Contains cooling liquid between a double-insulated wall to create fast and even freezing. Double wall keeps the bowl cool and at an even temperature.
- 5. Base**
Contains heavy-duty motor strong enough to handle ice cream, frozen yogurt, sherbet, sorbet and frozen drinks.
- 6. On/Off Switch**
- 7. Rubber Feet** (not shown)
Non-slip feet keep base stationary during use.
- 8. Cord Storage** (not shown)
Unused cord is easily pushed into the base to keep counters neat and safe.



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

DO NOT immerse the motor base in water. Wipe it with a moist cloth. Wash the lid, freezer bowl and mixing arm in warm soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. DO NOT clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements.

FREEZING TIME AND BOWL PREPARATION

The freezer bowl must be completely frozen before you begin your recipe. Before freezing, wash and dry the bowl. The length of time needed to reach the frozen state depends on how cold your freezer is. It is recommended that you place the freezer bowl in the back of your freezer where it is coldest. Be sure to place the freezer bowl on a flat surface in its upright position for even freezing.

Generally, freezing time is between 16 and 24 hours. Shake the bowl to determine whether it is completely frozen. If you do not hear the liquid within the bowl moving, the cooling liquid is therefore frozen. For the most convenient frozen desserts and drinks, leave your freezer bowl in the freezer at all times. Use the bowl immediately after removing from the freezer. It will begin to quickly defrost once it has been removed from the freezer.

Reminder: Your freezer should be set to 0°F to ensure proper freezing of all foods.

MAKING FROZEN DESSERTS

1. Prepare recipe ingredients from pages that follow or from your own recipe. Flip booklet over for Cuisinart recipes. If you use your own recipe, be sure it yields 1½ quarts or less.
2. Remove the freezer bowl from the freezer. Place freezer bowl on the center of the base.
NOTE: Bowl will begin to defrost quickly once it has been removed from freezer. Use it immediately after removing from freezer.
3. Place mixing paddle in freezer bowl. It just rests in the center of the bowl, with the circle side facing up.
4. Place lid on base and rotate clockwise until tabs on lid lock in place on base.
5. Press On/Off switch to ON position. Freezer bowl will begin to turn.
6. Immediately pour ingredients through ingredient spout.
NOTE: Ingredients must be added to the freezer bowl after unit is turned on.
7. Frozen desserts will be done in less than 20 minutes. The time will depend on the recipe and volume of the dessert you are making. When the mixture has thickened to your liking, it is done. If you desire a firmer consistency, transfer the dessert to an airtight container and store in the freezer for two or more hours.

NOTE: Do not store frozen desserts in the freezer bowl. Desserts will stick to the sides of the freezer bowl and may damage the bowl. Store only in a freezer-safe airtight container.

ADDING INGREDIENTS

Ingredients such as chips and nuts should be added about 5 minutes before the recipe is complete. Once the dessert has begun to thicken, add the ingredients through the ingredient spout. Nuts and other ingredients should be no larger than a chocolate chip.

SAFETY FEATURE

The Cuisinart® Automatic Frozen Yogurt–Ice Cream & Sorbet Maker is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the motor overheats. This may occur if the dessert is extremely thick, if the unit has been running for an excessively long period of time, or if added ingredients (nuts, etc.) are in extremely large pieces. To reset the unit, put the On/Off switch in the OFF position and unplug the unit. Let the unit cool off. After a few minutes, you may turn the unit on again and continue making the dessert.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

Clean the freezer bowl, mixing paddle and lid in warm soapy water. **DO NOT PUT FREEZER BOWL IN THE DISHWASHER. DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANSERS OR IMPLEMENTS.** Wipe motor base clean with damp cloth. Dry all parts thoroughly.

Maintenance

DO NOT put freezer bowl in freezer if bowl is wet. **DO NOT** store lid, mixing paddle, or base in freezer. You may store the freezer bowl in the freezer for convenient, immediate use. Do not store frozen desserts in the freezer bowl in the freezer for more than 30 minutes at a time. Transfer frozen desserts to a freezer-safe, airtight container for longer storage in the freezer.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Cuisinart®

Recipe Booklet



RECIPE TIPS

The recipes that follow offer you a variety of options for delicious frozen desserts. You may create or use recipes of your own, as long as they yield no more than 1½ quarts (1.4 L).

- Frozen desserts from the Cuisinart® Automatic Frozen Yogurt–Ice Cream & Sorbet Maker use pure, fresh ingredients. Because of this, the desserts and drinks do not have the same characteristics as commercially prepared frozen desserts and drinks. Most store-bought versions use gums and preservatives to make them firmer. **If you desire a firmer consistency, transfer the dessert to freezer-safe airtight container and store in the freezer until desired consistency is reached, usually two or more hours.**
- Some recipes use precooked ingredients. For best results, the mixture should be chilled overnight before using. Or, chill the recipe over an ice bath, until it is completely cooled, before using.
- To make an ice bath, fill a large container with ice and cold water. Place saucepan or other container into the ice bath. Cool precooked ingredients completely.
- Prior to freezing, most recipes may be stored in the refrigerator for up to 3 days.
- You may substitute lower fat creams (e.g., half and half), milk (reduced-fat or lowfat) as well as non-dairy milks (soy, hemp or rice) for heavy cream and whole milk used in many recipes. However, keep in mind that the higher the fat content, the richer and creamier the result. Using lower fat substitutes may change the taste, consistency and texture of the dessert. When substituting, be sure to use the same volume of the substitute as you would have used of the original item. For example, if the recipe calls for two cups (500 ml) of cream, use a total of two cups (500 ml) of the substitute (such as 1 cup [250 ml] cream, 1 cup [250 ml] whole milk).
- You may substitute artificial sweeteners for sugar. If the recipe is to be precooked, add the sweetener after the heating process is complete and ingredients have cooked. Stir the mixture thoroughly to dissolve the sweetener.
- In recipes that use alcohol, add the alcohol during the last two minutes of the freezing process. Otherwise, the alcohol may impede the freezing process.
- When making sorbet, be sure to test the ripeness and sweetness of the fruit before you use it. The freezing process reduces the sweetness of the fruit so that it will taste less sweet than the recipe mixture. If the fruit tastes tart, add sugar to the recipe. If the fruit is very ripe or sweet, reduce the amount of sugar in the recipe.

- The Cuisinart recipes listed on the following pages will yield up to 1½ quarts (48 oz) of dessert. When pouring ingredients in through the ingredient spout, DO NOT fill the freezer bowl higher than ¼-inch (0.6 cm) from the top of the freezer bowl. The ingredients will increase in volume during the freezing process.
- Make sure mixing paddle and lid are in place before turning on machine.
- When making more than one recipe at a time, be sure the freezer bowl is completely frozen before each use. Additional freezer bowls may be purchased on the Cuisinart website (www.cuisinart.ca).

Simple Ice Creams

Simple Vanilla Ice Cream

This ice cream can easily be dressed up by adding your favourite chopped candies or sprinkles at the end of churning.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 1 cup (250 ml) whole milk**
- ¾ cup (175 ml) granulated sugar**
- pinch salt**
- 2 cups (500 ml) heavy cream**
- 1 tablespoon (15 ml) pure vanilla extract**

1. In a medium bowl, use a hand mixer on low speed or whisk to combine the milk, sugar and salt until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.
2. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):

Calories 222 (73% from fat) • carb. 13g • pro. 2g • fat 18g • sat. fat 11g • chol. 69mg • sod. 45mg • calc. 61mg • fiber 0g

Simple Chocolate Ice Cream

*For a real treat, serve this with our
Chocolate Sauce on page 12.*

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- ¾ cup (175 ml) cocoa powder, sifted**
- ½ cup (125 ml) granulated sugar**
- ⅓ cup (75 ml) packed dark brown sugar**
- pinch salt**
- 1 cup (250 ml) whole milk**
- 2 cups (500 ml) heavy cream**
- ½ tablespoon (7 ml) pure vanilla extract**

1. In a medium bowl, whisk together the cocoa, sugars and salt. Add the milk and, using a hand mixer on low speed or a whisk, beat to combine until the cocoa, sugars and salt are dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.

2. Turn the Cuisinart® ice cream maker on; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving. *Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):*

Calories 268 (62% from fat) • carb. 23g • pro. 3g • fat 19g • sat. fat 11g • chol. 69mg • sod. 44mg • calc. 61mg • fiber 1g

Butter Pecan Ice Cream

*The butter used to toast the pecans can be saved
and used over pancakes or waffles.*

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 4 tablespoons (60 ml) unsalted butter**
- 1 cup (250 ml) pecans**
- 1 teaspoon (5 ml) salt**
- 1 cup (250 ml) whole milk**
- ¾ cup (175 ml) granulated sugar**
- pinch salt**
- 2 cups (500 ml) heavy cream**
- 1 tablespoon (60 ml) pure vanilla extract**

1. Melt the butter in a medium skillet. Add the pecans and 1 teaspoon (5 ml) of salt. Cook over medium-low heat until pecans are toasted and golden, stirring frequently, about 6 to 8 minutes. Remove from the heat, strain and reserve the pecans, allowing them to chill. The butter can be used for another use – delicious over pancakes or waffles.

2. In a medium bowl, use a hand mixer on low speed or whisk to combine the milk, sugar and salt until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.
3. Turn the Cuisinart® ice cream maker on; pour the milk/cream mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. Five minutes before mixing is completed, add the reserved pecans and let mix in completely. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):

Calories 330 (79% from fat) • carb. 14g • pro. 3g • fat 30g • sat. fat 15g • chol. 81mg • sod. 58mg • calc. 68mg • fiber 1g

S'mores Ice Cream

All of the flavours of a s'more in one bite of ice cream.

Makes about 6 cups ([1.5 L] twelve ½-cup [125ml] servings)

- ½ cup (125 ml) cocoa powder, sifted**
- ⅓ cup (75 ml) granulated sugar**
- ¼ cup (50 ml) packed dark brown sugar**
- pinch salt**
- ⅔ cup (150 ml) whole milk**
- 1½ cups (375 ml) heavy cream**
- 1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract**
- ¾ cup (175 ml) marshmallow cream (e.g. Fluff®)**
- 2 full graham cracker sheets, crushed**
- 2 ounces (60 g) milk chocolate (⅓ cup [75 ml] chips), melted and reserved at room temperature**

1. In a medium bowl, whisk together the cocoa, sugars and salt. Add the milk and, using a hand mixer on low speed or a whisk, beat to combine until the cocoa and sugars are dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.
2. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. Five minutes before mixing is completed, gradually add the marshmallow cream, one spoonful at a time. Once mixed, add the crushed graham crackers and melted chocolate, one at a time, through the top and let mix in completely. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Tip: If marshmallow cream is too stiff, warm slightly in microwave before adding to freezer bowl.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):

Calories 292 (52% from fat) • carb. 33g • pro. 2g • fat 17g • sat. fat 10g • chol. 57mg • sod. 48mg • calc. 43mg • fiber 1g

Fresh Strawberry Ice Cream

Best made when strawberries are at their peak of freshness, this ice cream is light, sweet and fruity.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 1½ cups (375 ml) fresh strawberries, hulled***
- ¾ cup (175 ml) whole milk**
- ⅔ cup (150 ml) granulated sugar**
- pinch salt**
- 1½ cups (375 ml) heavy cream**
- 1½ teaspoons (7 ml) pure vanilla extract**

1. Put the strawberries into the bowl of a food processor fitted with the chopping blade. Pulse strawberries until rough/finely chopped (depending on preference). Reserve in bowl.
2. In a medium bowl, use a hand mixer on low speed or whisk to combine the milk, sugar and salt until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Stir in reserved strawberries with all juices. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.
3. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

*Frozen strawberries may be substituted if fresh strawberries are not available.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):

Calories 192 (62% from fat) • carb. 16g • pro. 1g • fat 13g • sat. fat 9g • chol. 51mg • sod. 23mg • calc. 26mg • fiber 0g

Peanut Butter Cup Ice Cream

One of the easiest ice creams to make, the rich peanut butter flavours in this ice cream will have your friends and family in awe.

Makes about 6 cups ([1.5 L] twelve ½-cup [125 ml] servings)

- 1 cup (250 ml) good quality peanut butter (not natural)**
- ⅔ cup (150 ml) granulated sugar**
- 1 cup (250 ml) whole milk**
- 2 cups (500 ml) heavy cream**
- 1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract**
- 1 cup (250 ml) chopped chocolate peanut butter cup candies (about 15 miniature peanut butter cups)**

1. In a medium mixing bowl, use a hand mixer on low speed to combine the peanut butter and sugar until smooth. Add the milk and mix on low speed until the sugar is dissolved, about 1 to 2 minutes. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.
2. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. Five minutes before mixing is completed, add the chopped candy through the top and let mix in completely. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):

Calories 365 (68% from fat) • carb. 23g • pro. 8g • fat 29g • sat. fat 12g • chol. 58mg • sod. 153mg • calc. 58mg • fiber 2g

Custard-Style Ice Creams

Vanilla Bean Ice Cream

For the true vanilla lover. Be sure to use fresh vanilla beans to capture the intense flavour.

Makes about 6 cups ([1.5 L] twelve ½-cup [125 ml] servings)

- 2 cups (500ml) whole milk**
- 2 cups (500 ml) heavy cream**
- 1 cup (250 ml) granulated sugar, divided**
- pinch salt**
- 1 whole vanilla bean, halved and seeds scraped**
- 5 large egg yolks**
- 1½ teaspoons (7 ml) pure vanilla extract**

1. In a medium saucepan set over medium-low heat, whisk together the milk, cream, half of the sugar, salt and the scraped vanilla bean (including the pod). Bring the mixture just to a boil.
2. While the milk/cream mixture is heating, combine the yolks and remaining sugar in a medium bowl. Using a hand mixer on low speed or whisk, beat until mixture is pale and thick.
3. Once the milk/cream mixture has come to a slight boil, whisk about ⅓ of the hot mixture into the yolk/sugar mixture. Add another ⅓ of the mixture, then return the combined mixture to the saucepan. Using a wooden spoon, stir the mixture constantly over low heat until it thickens slightly and coats the back of the spoon. This mixture must NOT boil or the yolks will overcook – the process should only take a few minutes.
4. Pour the mixture through a fine mesh strainer (discard the vanilla pod) and bring to room temperature. Stir in the vanilla extract. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.
5. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 20 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):

Calories 254 (62% from fat) • carb. 20g • pro. 3g • fat 18g • sat. fat 11g • chol. 148mg • sod. 51mg • calc. 85mg • fiber 0g

Fresh Mint with Chocolate Cookies

Always a winning combination, fresh mint and chocolate take the forefront in this rich and creamy ice cream.

Makes about 6 cups ([1.5 L] twelve ½-cup [125 ml] servings)

- 2 cups (500 ml) whole milk**
- 2 cups (500 ml) heavy cream**
- 1 cup (250 ml) granulated sugar, divided**
- pinch salt**
- 1½ teaspoons (7 ml) pure vanilla extract**
- 2 cups (500 ml) packed fresh mint leaves**
- 5 large egg yolks**
- 1 cup (250 ml) crushed chocolate sandwich cookies (about 8 cookies)**

1. In a medium saucepan set over medium-low heat, whisk together the milk, cream, half of the granulated sugar, salt and vanilla. Bring the mixture just to a boil. Remove from heat and add the mint leaves; let steep for 20 to 30 minutes. If you desire a milder mint flavor, remove and discard the mint leaves after steeping, but for a more intense ice cream we recommend blending the milk/mint mixture using an immersion blender. After steeping, return the mixture just to a boil over medium-low heat.
2. While the milk/cream mixture is reheating, combine the yolks and remaining sugar in a medium bowl. Using a hand mixer on low speed or a whisk, beat until mixture is pale and thick.
3. Once the milk/cream mixture has come to a slight boil, whisk about ⅓ of the hot mixture into the yolk/sugar mixture. Add another ⅓ of the mixture, then return the combined mixture to the saucepan. Using a wooden spoon, stir the mixture constantly over low heat until it thickens slightly and coats the back of the spoon. This mixture must NOT boil or the yolks will overcook – the process should only take a few minutes.
4. Pour the mixture through a fine mesh strainer. Bring the ice cream base to room temperature. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.
5. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 20 minutes. When the ice cream is almost fully churned, gradually add the crushed cookies through the top of the ice cream maker; let mix until fully combined.
6. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):

Calories 293 (58% from fat) • carb. 27g • pro. 4g • fat 20g • sat. fat 11g • chol. 148mg • sod. 98mg • calc. 115mg • fiber 1g

Frozen Yogurts

Rich Vanilla Frozen Yogurt

While part-skim or fat-free yogurt can be substituted, to get the real flavour and richness of this frozen yogurt it is best to use the whole milk variety.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 1½ tablespoons (25 ml) light corn syrup**
 - 1½ tablespoons (25 ml) honey**
 - 3 tablespoons (45 ml) water**
 - 2 vanilla beans, split and seeds scraped**
 - 5 cups (1.25 L) whole milk plain yogurt, strained through a cheesecloth* for 2 to 4 hours**
 - 1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract**
 - ¾ cup (175 ml) granulated sugar**
 - pinch salt**
1. Put the corn syrup, honey, water and vanilla beans into a medium saucepan. Over medium-low heat, bring mixture to a boil, then simmer until reduced by about half. Strain (discarding vanilla pods); reserve.
 2. In a large mixing bowl, whisk the strained yogurt, reserved honey/water/vanilla reduction, vanilla extract, sugar and salt together. Whisk until the sugar has dissolved. Cover and refrigerate 2 to 3 hours, or overnight.
 3. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. The frozen yogurt will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the frozen yogurt to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

*If you do not have a cheesecloth, you can use a couple of layered paper towels.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):

*Calories 161 (22% from fat) • carb. 25g • pro. 7g • fat 4g • sat. fat 3g
• chol. 15mg • sod. 67mg • calc. 176mg • fiber 0g*

Mango Frozen Yogurt

*Be sure to use fresh, ripe mangoes.
The better the mango, the better the frozen yogurt.*

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 5 cups (1.25 L) low-fat plain yogurt, strained through a cheesecloth* for 2 to 4 hours**
 - ½ cup (125 ml) granulated sugar**
 - 2 mangoes, peeled, pitted and roughly chopped (about ½ to 1-inch [1.25 cm to 2.5 cm] pieces)**
 - 1 teaspoon (5 ml) fresh lime juice, about ½ lime**
1. In a large mixing bowl, whisk the strained yogurt and sugar together; reserve.
 2. Using a blender, purée the mangoes with the lime juice and 1 cup (125 ml) of the yogurt mixture. Combine with the remaining yogurt/sugar mixture. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.
 3. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. The frozen yogurt will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the frozen yogurt to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

*If you do not have a cheesecloth, you can use a couple of layered paper towels.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):

Calories 126 (8% from fat) • carb. 26g • pro. 5g • fat 1g • sat. fat 1g • chol. 3mg • sod. 74mg • calc. 204mg • fiber 2g

Lowfat Strawberry Frozen Yogurt

Sorbets

The tanginess of the yogurt comes through in this frozen treat.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 4 cups (1 L) lowfat plain yogurt, strained through a cheesecloth* for 2 to 4 hours**
 - ½ cup (125 ml) granulated sugar**
 - pinch salt**
 - 1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract**
 - 2 tablespoons (30 ml) light corn syrup**
 - 1 pound (500 g) frozen strawberries**
 - 1½ tablespoons (25 ml) honey**
 - 1½ tablespoons (25 m) fresh lemon juice**
1. In a large bowl, whisk the strained yogurt with the sugar, salt, vanilla and corn syrup; reserve.
 2. In a medium saucepan, heat the berries, honey and lemon juice on low for about 10 minutes, or until just softened. Strain, discarding liquid, and cool. Once the berries are cooled, stir into the yogurt/sugar mixture. Cover and refrigerate 2 to 3 hours, or overnight.
 3. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. The frozen yogurt will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the frozen yogurt to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

*If you do not have a cheesecloth, you can use a couple of layered paper towels.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):

Calories 123 (8% from fat) • carb. 27g • pro. 4g • fat 1g • sat. fat 1g • chol. 3mg • sod. 73mg • calc. 167mg • fiber 2g

Dark Chocolate Sorbet

A step away from the ordinary sorbets, our Dark Chocolate Sorbet is a real treat.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 3 cups (750 ml) water**
- 1⅔ cups (400 ml) granulated sugar**
- pinch salt**
- 1⅔ cups (400 ml) cocoa powder, sifted**
- 1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract**

1. Prepare a simple syrup with the water, sugar and salt by combining all three in a medium saucepan set over medium-low heat. Cook mixture until the sugar is fully dissolved.
2. Gradually add the cocoa powder to the simple syrup by whisking constantly until smooth. Add the vanilla and stir to combine. Cover and refrigerate 2 to 3 hours, or overnight.
3. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. The sorbet will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the sorbet to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):

Calories 183 (6% from fat) • carb. 41g • pro. 3g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 15mg • calc. 2mg • fiber 3g

Lemon Basil Sorbet

The basil adds a nice undertone to the sorbet, but any one of your favourite herbs could be substituted.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 3 cups (750 ml) water**
- 2 cups (500ml) granulated sugar**
- 2 tablespoons (30 ml) lemon zest, divided**
- 1½ cups (375 ml) packed fresh basil (if a stronger basil flavour is wanted, use 2 cups [500 ml])**
- pinch salt**
- 3 cups (750 ml) fresh lemon juice**

1. Prepare a lemon simple syrup with the water, sugar and 1½ tablespoons (25 ml) of the lemon zest by combining all three in a medium saucepan set over medium-low heat. Cook mixture until the sugar is fully dissolved. Remove from heat.
2. Once the simple syrup is ready, add the basil and salt. Let the mixture steep for 30 minutes. Stir in the lemon juice. Cover and refrigerate 2 to 3 hours, or overnight.
3. Strain the chilled mixture through a fine mesh strainer. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. When the sorbet is almost done, add the reserved zest through the opening on top of the ice cream maker and let churn until combined. The sorbet will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the sorbet to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):

Calories 175 (0% from fat) • carb. 47g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 16mg • calc. 15mg • fiber 1g

Raspberry Sorbet

Not only is this sorbet sweet and refreshing, but the colour makes a beautiful presentation on any menu.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 2 cups (500 ml) water**
- 1½ cups (375 ml) granulated sugar**
- pinch table salt**
- 4 cups (1 L) frozen raspberries, thawed**

1. Prepare a simple syrup with the water and sugar by combining both in a medium saucepan set over medium-low heat. Cook mixture until the sugar is fully dissolved.
2. Once the simple syrup is ready, add the salt and the raspberries. Using an immersion blender, blend the mixture until smooth. Strain half of the mixture through a fine mesh strainer to remove the seeds. Use a spatula to aid in passing the purée through the strainer. Remove seeds and repeat with the second half. Cover and refrigerate 2 to 3 hours, or overnight.
3. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. The sorbet will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the sorbet to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup [125 ml]):

Calories 140 (0% from fat) • carb. 37g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 14mg • calc. 9mg • fiber 2g

Frozen Desserts

Ice Cream Sandwich Cookies

*A step above the traditional ice cream sandwich cookies.
A perfect match for your favourite flavour.*

Makes 24 cookies (for 12 ice cream sandwiches)

- 1/3 cup (75 ml) cocoa powder, sifted**
- 1 1/3 cups (325 ml) bread flour**
- 3/4 teaspoon (175 ml) baking powder**
- 1/4 teaspoon (50 ml) salt**
- 1 tablespoon (15 ml) instant espresso powder**
- 1/2 cup (125 ml) unsalted butter, room temperature and cubed**
- 1 cup (250 ml) granulated sugar**
- 1 large egg**
- 1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract**
- 3 tablespoons (45 ml) cocoa nibs (These can be found in most gourmet or cooking stores. If you cannot find them, substitute with coarsely chopped, toasted pecans or miniature chocolate chips.)**
- 1/4 cup (50 ml) chopped pecans, toasted**

1. Preheat oven to 350°F (180°C).
2. Combine the cocoa powder, flour, baking powder, salt and espresso powder in a small bowl. Whisk to blend; reserve.
3. Put the butter into the bowl of a stand mixer, fitted with the mixing paddle (or use a hand mixer fitted with the mixing beaters). Using medium speed, cream until smooth. Gradually add the sugar and mix until creamy. Add the egg and vanilla and mix until combined. Add the dry ingredients and, using a low speed, mix until fully incorporated. Add the cocoa nibs and pecans and mix on low until just combined.
4. Using a small ice cream scoop (about 1 1/2 inches [3.8 cm] in diameter) scoop the dough onto a parchment-lined cookie sheet (each round should be about 2 tablespoons [30 ml]). Use a cup to flatten each cookie mound down (dip the cup in flour to prevent the dough from sticking).
5. Bake in the preheated oven for about 15 to 20 minutes, or until the cookie looks dry, but not firm. Let cookies fully cool before assembling.

To assemble: Using a small ice cream scoop, scoop about 3 tablespoons (45 ml) of your favourite ice cream onto the flat part of one cookie. Place another cookie on top of the ice cream and press down until the ice cream just reaches the edge of the cookies. Continue with each set of cookies. Wrap each ice cream sandwich in plastic wrap and chill in a freezer until firm (about 20 minutes).

*Nutritional information per serving
(2 cookies, not including ice cream):*

Calories 225 (42% from fat) • carb. 31g • pro. 3g • fat 11g • sat. fat 6g • chol. 39mg • sod. 89mg • calc. 18mg • fiber 1g

Chocolate Brownies

These brownies are for our bonbons, but they can also be made in a 9-inch (22.9 cm) square pan as regular brownies.

Makes 35 brownies

- nonstick cooking spray**
- 1 cup (250 ml) unsalted butter, cubed**
- 6 ounces (170 g) unsweetened chocolate, finely choppe (about 1 cup [250 ml] chips)**
- 2 ounces (60 g) bittersweet chocolate, finely chopped (about 1/3 cup [75 ml] chips)**
- 4 large eggs**
- 1 large egg yolk**
- 2 cups (500 ml) granulated sugar**
- 1 cup (250 ml) packed light brown sugar**
- 2 teaspoons (10 ml) instant espresso powder**
- 2 teaspoons (10 ml) pure vanilla extract**
- 1 cup (250 ml) unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon (5 ml) table salt**

1. Preheat oven to 375°F (190°C). Coat a jelly roll pan (approximately 12" x 18" [30 cm x 47.5 cm]) with cooking spray and then line with parchment; reserve.
2. Put the butter and chocolates into a heatproof bowl and place over a pot of simmering water. Once both are completely melted, set aside to cool to room temperature. Reserve.
3. In the bowl of a stand mixer fitted with the mixing paddle, or using a hand mixer fitted with the mixing beaters, mix the eggs and egg yolk on speed 3 until lightened, about 30 seconds. Add the granulated and brown sugars and beat on speed 4 until light and thickened, another 30 seconds to 1 minute. Add instant espresso and vanilla; beat until well combined. Stir the flour and salt into the chocolate mixture. Add the chocolate/flour mixture to the egg/sugars mixture and mix on speed 1 until just incorporated.
4. Pour into prepared pan. Bake for about 25 to 30 minutes, or until edges are dry.
5. When fully cooled, cut into rounds using a 2 1/4-inch (5.6 cm) round pastry cutter.

Nutritional information per brownie:

Calories 166 (46% from fat) • carb. 22g • pro. 2g • fat 9g • sat. fat 5g • chol. 44mg • sod. 70mg • calc. 10mg • fiber 1g

Sauces

Caramel Sauce

While we love this sauce on our ice creams, it can also be used as a dipping sauce for fruit and cake.

Makes about ¾ cup (175 ml)

- ¾ cup (175 ml) granulated sugar
- ½ teaspoon (2 ml) sea salt
- ¼ cup (50 ml) water (enough so that the consistency when mixed with the sugar and salt is similar to wet sand)
- 1 tablespoon (15 ml) light corn syrup
- ⅓ cup (75 ml) heavy cream
- 3 tablespoons (45 ml) unsalted butter, cut into ½-inch (1.25 cm) cubes

1. In a medium, heavy-bottomed saucepan, stir together the sugar, salt, water and corn syrup. Be sure to clean the inside walls of the pan if there is any sugar on the sides (a clean, wet pastry brush works best). Set over medium-low heat and cook until the sugar mixture turns a very light amber color (about 10 to 15 minutes). Keep a close eye on the caramel sauce as it can burn easily.
2. Once the sugar mixture has a light amber color, take it off the stove and slowly and carefully stir in the cream. After the cream has been incorporated, slowly whisk in the butter, one piece at a time, continually whisking to emulsify until all the butter has been added. Use immediately, or keep warm over a pot of warm water.

Nutritional information per serving (2 tablespoons [30 ml]):

Calories 198 (46% from fat) • carb. 27g • pro. 0g • fat 10g • sat. fat 7g • chol. 33mg • sod. 184mg • calc. 9mg • fiber 0g

Chocolate Sauce

So much better homemade – you will be amazed by how easy it is to make.

Makes about 1 cup (250 ml)

- 6 ounces (170 g) semisweet chocolate, chopped (about 1 cup [250 ml] chips)
- ¾ cup (175 ml) heavy cream
- 1½ tablespoons (25 ml) light corn syrup
- ½ teaspoon (2 ml) pure vanilla extract
- pinch sea salt
- pinch ground cinnamon

1. Put the chocolate into a mixing bowl; reserve.
2. In a small, heavy-bottomed saucepan, combine the cream, corn syrup, vanilla, salt and cinnamon. Set over low heat and bring to a strong simmer. Immediately pour over the reserved chocolate and let sit for five minutes before whisking to combine. Use immediately, or keep warm over a pot of warm water.

Nutritional information per serving (2 tablespoons [30 ml]):

Calories 229 (61% from fat) • carb. 21g • pro. 2g • fat 16g • sat. fat 10g • chol. 31mg • sod. 27mg • calc. 25mg • fiber 2g

Raspberry Sauce

This works well with more than just frozen desserts. Serve over pancakes or crêpes for your loved ones.

Makes about 1 cup (250 ml)

- 1 12-ounce (340 g) bag frozen raspberries, thawed (about 2½ cups [625 ml])
- 2 to 3 tablespoons (30 ml to 45 ml) granulated sugar (depending on sweetness preference)
- pinch sea salt
- pinch orange zest

1. Put the raspberries into the bowl of a food processor fitted with the metal chopping blade; process for 15 seconds. Add remaining ingredients and process for an additional 45 seconds.
2. Strain through a fine mesh strainer and discard the seeds. Taste and adjust sugar amount to personal preference.

Nutritional information per serving (2 tablespoons [30 ml]):

Calories 36 (0% from fat) • carb. 9g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 17mg • calc. 7mg • fiber 2g

WARRANTY

LIMITED 3 YEAR WARRANTY

We warrant that this Cuisinart product will be free of defects in materials or workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. This warranty covers manufacturer's defects including mechanical and electrical defects. It does not cover damage from consumer abuse, unauthorized repairs or modifications, theft, misuse, or damage due to transportation or environmental conditions. Products with removed or altered identification numbers will not be covered.

This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. If your Cuisinart product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or replace it if necessary. For warranty purposes, please register your product online at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase and keep your original receipt for the duration of the limited warranty. This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discolouration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

Your Cuisinart product has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our **Customer**

Service Centre:

Toll-free phone number: 1-800-472-7606

Address:

Cuisinart Canada

100 Conair Parkway

Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Email: consumer_Canada@conair.com

Model: ICE-21C

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose:

- \$10.00 for shipping and handling of the product (cheque or money order)
- Return address and phone number
- Description of the product defect
- Product date code*/copy of original proof of purchase
- Any other information pertinent to the product's return

* Product date code can be found on the underside of the base of the product. The product date code is a 4 or 5 digit number. Example, 90630 would designate year, month & day (2009, June 30th).

Note: We recommend you use a traceable, insured delivery service for added protection. Cuisinart will not be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us.

To order replacement parts or accessories, call our Customer Service Centre at 1-800-472-7606.

For more information, please visit our website at **www.cuisinart.ca**

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Coffeemakers
Cafetières



Food Processors
Robots culinaires



Toaster Ovens
Four grille-pain



Wafflemakers
Gaufriers



Cookware
Ustensiles de cuisson



Ice Cream Makers
Sorbetières

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever.
Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life®.

Cuisinart offre un vaste choix de produits haut de gamme pour vous faciliter la tâche dans la cuisine.
Essayez nos autres appareils de comptoir ainsi que nos ustensiles de cuisine et... Savourez le bonne vie !

www.cuisinart.ca

©2012 Cuisinart

Cuisinart™ is a registered trademark of Cuisinart
Cuisinart® est une marque de commerce enregistrée de Cuisinart

100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2

Printed in China / Imprimé en Chine

Consumer Call Centre E-mail: / Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

1-800-472-7606

11CC127585

Any trademarks or service marks of third parties used herein are
the trademarks or service marks of their respective owners.

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées
dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

IB-9582-CAN-A

Cuisinart®

LIVRET
D'INSTRUCTIONS
ET DE RECETTES



Yaourtière-sorbetière automatique

ICE-21C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure personnelle. En voici quelques-unes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL**
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou le bloc-moteur de l'appareil dans de l'eau ou un liquide quelconque.
3. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
4. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter ou d'en enlever des pièces et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et tout autre ustensile à l'écart de l'appareil pendant l'utilisation afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne mettez jamais les mains ni des ustensiles dans le bol isotherme pendant que l'appareil fonctionne, sous peine de subir des blessures graves ou d'endommager celui-ci. **N'UTILISEZ JAMAIS D'OBJETS OU D'USTENSILES POINTUS DANS LE BOL, sous peine d'en égratigner et d'en endommager l'intérieur.** Vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois, mais seulement quand l'appareil est hors tension (OFF).
11. L'appareil est conçu pour un usage domestique. Pour tout service autre que le nettoyage et l'entretien, vous devez vous adresser au personnel autorisé par Cuisinart.
12. Ne mettez pas le bol sur des flammes, des réchauds ou la cuisinière. Ne l'exposez pas à une source de chaleur. Ne le lavez pas au lave-vaisselle, sous peine de causer un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas dans la prise, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité.

CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute reliées à un cordon long. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions.

La rallonge doit avoir une fiche polarisée et être d'un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil. Elle ne doit pas être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

MISE EN GARDE

- N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau.
- Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, ne démontez pas le bloc-moteur. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- Les réparations doivent seulement être faites par du personnel autorisé.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque du fabricant correspond à la tension du circuit sur lequel l'appareil est branché.
- N'utilisez jamais de poudres abrasives ou d'outils durs pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas votre appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique. Assurez-vous que l'appareil ne touche pas à la paroi intérieure de l'armoire et que la porte de l'armoire ne touche pas à l'appareil lorsque vous la fermez. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Caractéristiques et avantages	3
Avant la première utilisation	3
Temps de congélation et préparation du bol	4
Préparation de desserts glacés	4
Ajout d'ingrédients	4
Dispositif de sécurité	4
Nettoyage et entretien	4
Recettes	5
Garantie	16

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. Entonnoir

Permet de verser les ingrédients dans le bol isotherme, ainsi que d'ajouter des ingrédients tels que grains de chocolat ou noix, pendant que l'appareil fonctionne.

2. Couvercle verrouillable

Fermeture simplifiée sur le bloc-moteur. Transparent, il permet de surveiller le processus de réfrigération.

3. Agitateur

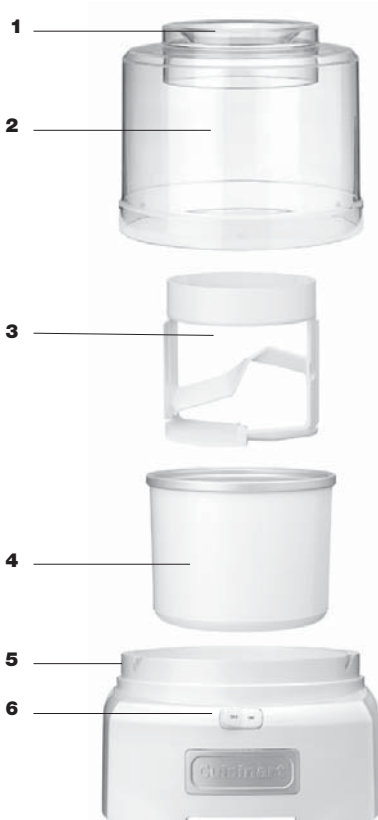
Mélange et aère les ingrédients dans le bol isotherme pour créer des desserts et breuvages glacés.

4. Bol isotherme

Paroi double contenant un liquide réfrigérant qui assure une réfrigération rapide et uniforme et maintient une température uniforme.

5. Bloc-moteur

Renferme un moteur robuste, assez puissant pour préparer de la crème ou du yogourt glacé et des sorbets.



6. Interrupteur marche/arrêt

7. Pieds de caoutchouc (non montrés)

Pieds antidérapants qui assurent la stabilité de l'appareil pendant le fonctionnement.

8. Rangement du cordon (non montré)

Logement pour ranger l'excédent de cordon de sorte qu'il n'encombre pas le comptoir, ce qui réduit les risques d'accident.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

N'IMMERGEZ PAS le bloc-moteur dans l'eau. Essayez-le à l'aide d'un chiffon humide. Lavez le couvercle, le bol isotherme et l'agitateur dans de l'eau chaude savonneuse afin d'éliminer la poussière et les résidus accumulés durant la fabrication et le transport. N'UTILISEZ PAS de nettoyants abrasifs ou d'outils durs pour nettoyer aucune des pièces.

TEMPS DE CONGÉLATION ET PRÉPARATION DU BOL

Le bol isotherme doit être parfaitement gelé avant que vous ne commenciez la recette. Avant de le mettre au congélateur, lavez-le et essuyez-le parfaitement. Mettez-le debout, parfaitement à plat et de niveau, au fond du congélateur, là où la température est la plus froide. Le temps qu'il met à geler varie selon la température du congélateur; en général, cela prend entre 16 et 24 heures. Pour vérifier que le liquide réfrigérant est bien gelé, secouez le bol; si aucun bruit ne se fait entendre, c'est que le liquide est gelé et donc, que le bol est prêt. Un bon truc : Si vous entreposez le bol isotherme dans le congélateur, il sera prêt quand vous voudrez préparer des préparations desserts et boissons glacés. Utilisez le bol dès que vous le sortez du congélateur, car il commencera à dégeler rapidement.

Rappel : Le congélateur devrait être réglé à -18 °C (0 °F) pour assurer une congélation convenable de tous les aliments.

PRÉPARATION DE DESSERTS GLACÉS

1. Vous pouvez utiliser les recettes de Cuisinart dans les pages qui suivent ou encore, vos propres recettes, pourvu qu'elles ne dépassent pas la capacité de 1½ pinte (1,4 L) de produit.
2. Retirez le bol isotherme du congélateur. Posez le bol sur le bloc-moteur.
REMARQUE : Comme le bol commencera à dégeler rapidement une fois sorti du congélateur, utilisez-le sans tarder.
3. Placez l'agitateur dans le bol isotherme. Il va au centre du bol, côté présentant un cercle vers le haut.
4. Posez le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les pattes du couvercle se bloquent en position.
5. Basculez l'interrupteur marche/arrêt à la position ON : le bol isotherme commencera à tourner.
6. Versez immédiatement les ingrédients dans le bol par l'entonnoir.
REMARQUE : Les ingrédients doivent être ajoutés dans le bol après que l'appareil a été mis en marche.
7. Les desserts glacés seront prêts en moins de 20 minutes. Le temps varie selon les ingrédients et le volume de dessert que vous préparez. Lorsque la préparation a la consistance que vous souhaitez, elle est prête. Si vous désirez une consistance plus ferme, transvasez la préparation dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur pendant au moins 2 heures.

REMARQUE : N'entreposez pas les desserts glacés dans le bol isotherme, car ils adhéreront à la paroi du bol et peuvent l'endommager. Utilisez seulement des récipients de plastique hermétiques convenant à la conservation au congélateur.

AJOUT D'INGRÉDIENTS

Les ingrédients comme les grains de chocolat et les noix doivent être ajoutés environ 5 minutes avant la fin de la préparation de la recette. Dès que le mélange a commencé à prendre, ajoutez les ingrédients dans le bol par l'entonnoir. Les noix et autres ingrédients ne doivent pas être plus gros qu'un grain de chocolat.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

La yaourtière-sorbetière automatique de Cuisinart^{MD} est dotée d'un dispositif de sécurité qui la met automatiquement hors tension en cas de surchauffe du moteur. Cela peut survenir lorsque le dessert ou la boisson sont extrêmement épais, que l'appareil fonctionne pendant une période de temps excessive ou que les ingrédients (comme les noix) sont trop gros.

Lorsque cela se produit, basculez l'interrupteur à la position OFF et débranchez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes avant de le remettre en marche.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

Lavez le bol isotherme, l'agitateur et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. LE BOL ISOTHERME NE VA PAS AU LAVE-VAISSELLE. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS OU D'OUTILS ABRASIFS POUR LE NETTOYER. Essuyez le bloc-moteur avec un chiffon humide. Essuyez toutes les pièces parfaitement.

Entretien

NE METTEZ PAS le bol isotherme au congélateur quand il est mouillé. N'ENTREPOSEZ PAS le couvercle, l'agitateur ni le bloc-moteur dans le congélateur. Vous pouvez conserver le bol isotherme au congélateur pour qu'il soit prêt à utiliser quand vous en avez le goût. Ne mettez pas les desserts glacés dans le bol isotherme dans le congélateur pendant plus de 30 minutes à la fois. Transvasez dans un récipient hermétique les desserts glacés que vous désirez conserver plus longtemps au congélateur.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

Cuisinart®

Livret de recettes



CONSEILS DE RECETTES

Vous trouverez dans les pages qui suivent de nombreuses recettes de desserts glacés. Vous pouvez également utiliser vos propres recettes, pourvu qu'elles ne dépassent pas une capacité de 1½ pinte (1,4 L).

- Les desserts glacés confectionnés avec la yaourtière-sorbetière automatique Cuisinart^{MD} utilisent des ingrédients purs et frais. Par conséquent, ils n'auront pas les mêmes caractéristiques que ceux qui sont en vente dans le commerce qui, pour leur plupart, contiennent des gommes et des agents de conservation qui les rendent plus fermes. **Si vous désirez une consistance plus ferme, transvasez le dessert dans un récipient hermétique et mettez-le au congélateur jusqu'à ce qu'il ait la consistance voulue, ce qui prend habituellement deux heures ou plus.**
- Certaines recettes demandent des ingrédients précuits. Pour de meilleurs résultats, les ingrédients précuits doivent être réfrigérés pendant toute une nuit ou refroidis dans un bain glacé avant d'être incorporés à la recette.
- Pour faire un bain glacé, remplissez un grand récipient d'eau froide et de cubes de glace. Mettez la casserole ou le récipient contenant les ingrédients à refroidir dans le bain glacé jusqu'à ce que les ingrédients soient parfaitement froids.
- Avant d'être congelées, la plupart des préparations peuvent être conservées au réfrigérateur pendant trois jours.
- Dans de nombreuses recettes, vous pouvez remplacer la crème épaisse par de la crème légère "comme la crème à café" et le lait entier par du lait écrémé, ou partiellement écrémé, ou encore des boissons non lactiques (comme la boisson de soja, de chanvre ou de riz). Toutefois, gardez à l'esprit que plus la teneur en matières grasses est élevée, plus le dessert sera riche et crémeux. Les produits à faible teneur en gras peuvent modifier le goût, la consistance et la texture du dessert. Quand vous remplacez un produit par un autre, vous devez utiliser les mêmes quantités. Par exemple, si la recette demande 2 tasses (500 ml) de crème, vous pouvez utiliser 1 tasse (250 ml) de crème et 1 tasse (250 ml) de lait, pourvu que vous obteniez un total de 2 tasses (500 ml).
- Vous pouvez remplacer le sucre par un édulcorant artificiel. Si vous devez faire cuire les ingrédients au préalable, ajoutez l'édulcorant à la fin de la cuisson et mélangez-le pour le faire dissoudre complètement.
- Pour les recettes contenant de l'alcool, ajoutez l'alcool durant les deux dernières minutes du processus de congélation, sinon l'alcool risque de ralentir la congélation.
- Quand vous faites des sorbets, assurez-vous que les fruits sont mûrs et sucrés. Comme le processus de congélation réduit le goût sucré des fruits, les fruits goûtent moins sucrés que la préparation même. Si le fruit a un goût acidulé, ajoutez du sucre à la recette; si le fruit est très mûr ou très sucré, réduisez la quantité de sucre de la recette.
- Les recettes de Cuisinart que vous trouverez dans les pages qui suivent donneront jusqu'à 1½ pinte (1,4 L) de dessert. Lorsque vous ajoutez les ingrédients dans l'entonnoir, ne remplissez PAS le bol isotherme à plus de ¼ pouce (0,7 cm) du haut, car les ingrédients prennent du volume pendant le processus de congélation.
- Vérifiez que l'agitateur et le couvercle sont en position avant de mettre l'appareil en marche.
- Quand vous faites plus d'une recette à la fois, assurez-vous que le bol est parfaitement congelé avant chaque lot. Vous pouvez acheter des bols additionnels sur le site Web de Cuisinart à www.cuisinart.ca.

Crèmes glacées vite faites

Crème glacée à la vanille vite faite

Pour varier la présentation, ajoutez simplement des bonbons hachés ou des paillettes colorées à la fin du cycle de barattage.

Donne environ 5 tasses (1,25 L),
soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 1 tasse (250 ml) de lait entier**
- ¾ tasse (175 ml) de sucre granulé**
- 1 pincée de sel**
- 2 tasses (500 ml) de crème épaisse**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille pur**

1. Dans un bol moyen, battre le lait, le sucre et le sel à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.
2. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser la crème glacée dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 222 (73 % des matières grasses) • glucides 13 g • protéines 2 g • lipides 18 g • gras saturés 11 g • cholestérol 69 mg • sodium 45 mg • calcium 61 mg • fibres 0 g

Crème glacée au chocolat vite faite

Pour un vrai régal, servez cette crème glacée avec notre sauce au chocolat (recette à la page 12).

Donne environ 5 tasses (1,25 L),
soit 10 portions de ½ tasse (125 ml)

- ¾ tasse (175 ml) de poudre de cacao, tamisée**
- ½ tasse (125 ml) de sucre granulé**
- ⅓ tasse (75 ml) de cassonade brune, tassée**
- 1 pincée de sel**
- 1 tasse (250 ml) de lait entier**
- 2 tasses (500 ml) de crème épaisse**
- ½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur**

1. Dans un bol moyen, fouetter ensemble le cacao, le sucre, la cassonade et le sel. Ajouter le lait et battre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.

2. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser la crème glacée dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 268 (62 % des matières grasses) • glucides 23 g • protéines 3 g • lipides 19 g • gras saturés 11 g • cholestérol 69 mg • sodium 44 mg • calcium 61 mg • fibres 1 g

Crème glacée au beurre et aux pacanes

Conservez le beurre qui aura servi à faire griller les pacanes et utilisez-le sur des crêpes ou des gaufres.

Donne environ 5 tasses (1,25 L),
soit 10 portions de ½ tasse (125 ml)

- 4 c. à soupe (60 ml) de beurre non salé**
- 1 tasse (250 ml) de pacanes**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel**
- 1 tasse (250 ml) de lait entier**
- ¾ tasse (175 ml) de sucre granulé**
- 1 pincée de sel**
- 2 tasses (500 ml) de crème épaisse**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**

1. Faire fondre le beurre dans une poêle de taille moyenne. Ajouter les pacanes et la cuillère de sel. Faire cuire à feu mi-doux pendant 6 à 8 minutes en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les pacanes soient grillées et dorées. Retirer du feu, égoutter et faire refroidir au réfrigérateur. Conserver le beurre pour un autre emploi.
2. Dans un bol moyen, combiner le lait, le sucre et le sel à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.
3. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Cinq minutes avant la fin du mélange, ajouter graduellement les pacanes. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser la crème glacée dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 330 (79 % des matières grasses) • glucides 14 g • protéines 3 g • lipides 30 g • gras saturés 15 g • cholestérol 81 mg • sodium 58 mg • calcium 68 mg • fibres 1 g

Crème glacée s'more

Toutes les saveurs du s'more dans une bouchée de crème glacée !

Donne 6 tasses (1,5 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml).

- ½ tasse (125 ml) de cacao en poudre, tamisée
- ⅓ tasse (75 ml) de sucre granulé
- ¼ tasse (50 ml) de cassonade brune, tassée
- 1 pincée de sel
- ⅔ tasse (150 ml) de lait entier
- 1½ tasse (375 ml) de crème épaisse
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur
- ¾ tasse (175 ml) de guimauve en crème (p. ex. Fluff^{MD})
- 2 biscuits Graham, émiettés
- 2 oz (60 g) de chocolat au lait (⅓ tasse [75 ml] de grains de chocolat), fondu et réservé à la température de la pièce

1. Dans un bol moyen, fouetter ensemble le cacao, le sucre, la cassonade et le sel. Ajouter le lait et battre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime, jusqu'à ce que le sucre et la cassonade soient dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.
2. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Cinq minutes avant la fin du mélange, ajouter graduellement la crème de guimauve, une cuillerée à la fois. Ensuite, ajouter graduellement les biscuits Graham et le chocolat fondu par l'ouverture du couvercle et laisser mélanger parfaitement. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser la crème glacée dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Truc: Si la crème à la guimauve est trop ferme, on peut la réchauffer légèrement au micro-onde avant de la verser dans le bol isotherme.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 292 (52 % des matières grasses) • glucides 33 g • protéines 2 g • lipides 17 g • gras saturés 10 g • cholestérol 57 mg • sodium 48 mg • calcium 43 mg • fibres 1 g

Crème glacée aux fraises fraîches

Cette crème glacée légère, sucrée et fruitée est meilleure quand les fraises sont à leur fraîcheur optimale.

Donne environ 5 tasses (1,25 L), soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 1½ tasse (375 ml) de fraises fraîches, équeutées*
- ¾ tasse (175 ml) de lait entier
- ⅔ tasse (150 ml) de sucre, divisé
- 1 pincée de sel
- 1½ tasse (375 ml) de crème épaisse
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

1. Mettre les fraises dans le bol d'un robot culinaire muni du couteau hachoir; transformer par impulsions jusqu'à ce que les fraises soient hachées grossièrement ou finement, selon les goûts. Réserver.
2. Dans un bol moyen, mélanger le lait, le sucre et le sel à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Ajouter les fraises réservées avec le jus. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.
3. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser la crème glacée dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*On peut remplacer les fraises fraîches par des fraises congelées.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 192 (62 % des matières grasses) • glucides 16 g • protéines 1 g • lipides 13 g • gras saturés 9 g • cholestérol 51 mg • sodium 23 mg • calcium 26 mg • fibres 0 g

Crème glacée aux moules au beurre d'arachides

*Extrêmement facile à faire, cette crème glacée a
une saveur riche de beurre d'arachides qui laissera
vos parents et amis bouche bée.*

Donne 6 tasses (1,5 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml).

- 1 tasse (250 ml) de beurre d'arachides de bonne
qualité (mais pas naturel)
- ⅔ tasse (150 ml) de sucre granulé
- 1 tasse (250 ml) de lait entier
- 2 tasses (500 ml) de crème épaisse
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur
- 1 tasse (250 ml) de moules au beurre d'arachides
(environ 15 moules miniatures), hachés

1. Dans un bol moyen, combiner le beurre d'arachides et
le sucre à l'aide d'un batteur à main tournant à faible
régime, jusqu'à consistance lisse. Ajouter le lait et
battre pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le sucre
soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille.
Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au
lendemain.
2. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart^{MD} en marche.
Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et
turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait
épaissi. Cinq minutes avant la fin du mélange, ajouter
graduellement les moules au beurre d'arachides hachés
par l'ouverture du couvercle, et laisser mélanger
parfaitement. La crème glacée aura une texture molle et
crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme,
transvaser la crème glacée dans un récipient
hermétique et la mettre au congélateur pendant environ
2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de
servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

*Calories 365 (68 % des matières grasses) • glucides 23 g •
protéines 8 g • lipides 29 g • gras saturés 12 g • cholestérol 58 mg •
sodium 153 mg • calcium 58 mg • fibres 2 g*

Crèmes glacées à base de crème anglaise

Crème glacée à la gousse de vanille

*Pour les vrais amateurs de vanille. Utilisez seulement des
gosses de vanille fraîches pour capturer la saveur intense.*

Donne 6 tasses (1,5 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml)

- 2 tasses (500 ml) de lait entier
- 2 tasses (500 ml) de crème épaisse
- 1 tasse (250 ml) de sucre granulé, divisé
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille entière,
coupée en deux et grattée
- 5 gros jaunes d'œuf
- 1½ c. à thé (7 ml) d'extrait de vanille pur

1. Dans une casserole moyenne, combiner le lait, la
crème, la moitié du sucre, le sel et la gousse de vanille
grattée (gousse comprise) à l'aide d'un fouet. Faire
chauffer à feu mi-doux seulement jusqu'à ce que le
mélange entre en ébullition.
2. Pendant ce temps, mettre les jaunes d'œuf et le reste
du sucre dans un bol moyen et les battre à l'aide d'un
fouet ou d'un batteur à main à faible régime, jusqu'à ce
que le mélange blanchisse.
3. Quand le mélange de lait a entré en ébullition, en
ajouter environ le tiers au mélange d'œufs en fouettant.
Incorporer un autre tiers, puis remettre la préparation
dans la casserole et faire épaissir à feu doux tout en
remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la
préparation nappe la cuillère. Ne PAS laisser entrer à
ébullition. L'opération ne devrait pas prendre plus de
quelques minutes.
4. Verser la préparation dans une passoire fine (jeter la
gousse de vanille) et laisser refroidir à la température de
la pièce. Ajouter la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant
1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.
5. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart^{MD} en marche.
Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et
turbiner pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait
épaissi. La crème glacée aura une texture molle et
crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme,
transvaser la crème glacée dans un récipient
hermétique et la mettre au congélateur pendant environ
2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de
servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

*Calories 254 (62 % des matières grasses) • glucides 20 g •
protéines 3 g • lipides 18 g • gras saturés 11 g • cholestérol 148 mg •
sodium 51 mg • calcium 85 mg • fibres 0 g*

Crème glacée à la menthe fraîche et aux biscuits au chocolat

Toujours une combinaison gagnante, la menthe fraîche et le chocolat sont en vedette dans cette crème glacée riche et onctueuse.

Donne 6 tasses (1,5 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml).

- 2 tasses (500 ml) de lait entier**
- 2 tasses (500 ml) de crème épaisse**
- 1 tasse (250 ml) de sucre granulé, divisé**
- 1 pincée de sel**
- 1½ c. à thé (7 ml) d'extrait de vanille pur**
- 2 tasses (500 ml) de feuilles de menthe fraîche, tassées**
- 5 gros jaunes d'œuf**
- 1 tasse (250 ml) de biscuits sandwichs au chocolat (environ 8), émiettés**

1. Dans une casserole moyenne, combiner le lait, la crème, la moitié du sucre, le sel et la vanille à l'aide d'un fouet. Faire chauffer à feu mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Retirer du feu et ajouter les feuilles de menthe; laisser infuser pendant 20 à 30 minutes. Pour une saveur de menthe moins prononcée, retirer et jeter les feuilles de menthe après l'infusion. Pour une saveur plus prononcée, nous recommandons de combiner le tout à l'aide d'un mélangeur à main. Après l'infusion, remettre le mélange à chauffer à feu mi-doux jusqu'à ce qu'il entre en ébullition.
2. Pendant ce temps, mettre les jaunes d'œuf et le reste du sucre dans un bol moyen et les battre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main à faible régime, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Quand le mélange de lait commence à bouillir, en ajouter environ le tiers au mélange d'œufs en remuant à l'aide d'un fouet. Incorporer un autre tiers, puis remettre la préparation dans la casserole et faire épaissir à feu doux tout en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. Ne PAS laisser entrer en ébullition. L'opération ne devrait prendre que quelques minutes.
4. Verser la préparation dans une passoire fine et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.
5. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Lorsqu'elle est presque entièrement prise, ajouter graduellement les biscuits émiettés par l'ouverture du couvercle, et laisser mélanger parfaitement.

6. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser la crème glacée dans un récipient hermétique et mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 293 (58 % des matières grasses) • glucides 27 g • protéines 4 g • lipides 20 g • gras saturés 11 g • cholestérol 148 mg • sodium 98 mg • calcium 115 mg • fibres 1 g

Yogourts glacés

Yogourt glacé riche à la vanille

Bien qu'on puisse utiliser du yogourt partiellement écrémé ou sans gras, si l'on veut obtenir toute la saveur et la richesse du yogourt, il faut utiliser du yogourt fait de lait entier.

Donne environ 5 tasses (1,25 L), soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 1½ c. à soupe (25 ml) de sirop de maïs blanc**
 - 1½ c. à soupe (25 ml) de miel**
 - 3 c. à soupe (45 ml) d'eau**
 - 2 gousses de vanille, fendues et grattées**
 - 5 tasses (1,25 L) de yogourt nature de lait entier, égoutté dans une mousseline pendant 2 à 4 heures***
 - 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**
 - ¾ tasse (175 ml) de sucre granulé**
 - 1 pincée de sel**
1. Dans une casserole moyenne, combiner le sirop de maïs, le miel, l'eau et les gousses de vanille et faire chauffer à feu mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition, puis laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié. Filtrer (jeter les gousses de vanille); réserver.
 2. Dans un grand bol, fouetter le yogourt égoutté, le mélange de sucre réservé, l'extrait de vanille, le sucre et le sel jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.
 3. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart Classic^{MC} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Le yogourt aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser le yogourt dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

**On peut égoutter le yogourt à travers une ou deux couches d'essuie-tout si l'on n'a pas de mousseline.*

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 161 (22 % des matières grasses) • glucides 25 g • protéines 7 g • lipides 4 g • gras saturés 3 g • cholestérol 15 mg • sodium 67 mg • calcium 176 mg • fibres 0 g

Yogourt glacé à la mangue

*Assurez-vous d'utiliser des mangues mûres et fraîches...
votre yogourt glacé n'en sera que meilleur.*

Donne environ 5 tasses (1,25 L),
soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 5 tasses (1,25 L) de yogourt nature faible en gras, égoutté dans une mousseline pendant 2 à 4 heures***
- ½ tasse (125 ml) de sucre granulé**
- 2 mangues, pelées, dénoyautées et hachées en dés de ½ à 1 po (1,25 à 2,5 cm)**
- 1 c. à thé (5 ml) de jus de lime frais (environ la moitié d'une lime)**

1. Dans un grand bol, fouetter ensemble le yogourt égoutté et le sucre; réserver.
2. À l'aide d'un mélangeur, réduire les mangues en purée avec le jus de lime et 1 tasse (250 ml) du mélange de yogourt. Ajouter le reste du mélange de yogourt et combiner. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.
3. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart Classic^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Le yogourt aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser le yogourt dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*On peut égoutter le yogourt à travers une ou deux couches d'essuie-tout si l'on n'a pas de mousseline.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 126 (8 % des matières grasses) • glucides 26 g • protéines 5 g • lipides 1 g • gras saturés 1 g • cholestérol 3 mg • sodium 74 mg • calcium 204 mg • fibres 2 g

Yogourt glacé aux fraises, faible en gras

Le petit goût acidulé du yogourt ressort dans ce régal glacé.

Donne environ 5 tasses (1,25 L),
soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 4 tasses (1 L) de yogourt nature faible en gras, égoutté dans une mousseline pendant 2 à 4 heures***
- ½ tasse (125 ml) de sucre granulé**
- 1 pincée de sel**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**
- 2 c. à soupe (30 ml) de sirop de maïs blanc**
- 1 lb (450 g) de petits fruits fraises**
- 1½ c. à soupe (25 ml) de miel**
- 1½ c. à soupe (25 ml) de jus de citron frais**

1. Dans un grand bol, fouetter le yogourt égoutté avec le sucre, le sel, la vanille et le sirop de maïs; réserver.
2. Dans une casserole moyenne, faire chauffer les fraises fruits avec le miel et le jus de citron à petit feu pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient ramollis. Filtrer, jeter le liquide et refroidir. Combiner les fruits refroidis au mélange de yogourt sucré. Couvrir et réfrigérer pendant 2 à 3 heures ou jusqu'au lendemain.
3. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart Classic^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Le yogourt aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser le yogourt dans un récipient hermétique et mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*On peut égoutter le yogourt à travers une ou deux couches d'essuie-tout si l'on n'a pas de mousseline.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 123 (8 % des matières grasses) • glucides 27 g • protéines 4 g • lipides 1 g • gras saturés 1 g • cholestérol 3 mg • sodium 73 mg • calcium 167 mg • fibres 2 g

Sorbets

Sorbet au chocolat noir

Un sorbet qui ne se compare en rien au sorbet traditionnel !

Donne environ 5 tasses (1,25 L),
soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 3 tasses (750 ml) d'eau**
- 1⅔ tasse (400 ml) de sucre granulé**
- 1 pincée de sel**
- 1⅔ tasse (400 ml) de poudre de cacao, tamisée**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**

1. Préparer un sirop de sucre en mélangeant l'eau, le sucre et le sel dans une casserole moyenne et en faisant chauffer le mélange à feu mi-doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Ajouter graduellement la poudre de cacao au sirop de sucre en fouettant constamment jusqu'à consistance lisse. Ajouter la vanille et agiter. Couvrir et réfrigérer pendant 2 à 3 heures ou jusqu'au lendemain.
3. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart Classic^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Le sorbet aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser le sorbet dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 183 (6 % des matières grasses) • glucides 41 g • protéines 3 g • lipides 1 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 15 mg • calcium 2 mg • fibres 3 g

Sorbet au citron et au basilic

Le basilic apporte un parfum délicat à ce sorbet, mais vous pouvez utiliser n'importe laquelle de vos fines herbes favorites.

Donne environ 5 tasses (1,25 L),
soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 3 tasses (750 ml) d'eau**
- 2 tasses (500 ml) de sucre granulé**
- 2 c. à soupe (30 ml) de zeste de citron, divisé**
- 1½ tasse (375 ml) de basilic frais (on peut utiliser 2 tasses [500 ml] pour une saveur plus prononcée)**
- 1 pincée de sel**
- 3 tasses (750 ml) de jus de citron frais**

1. Préparer un sirop de sucre en mélangeant l'eau, le sucre et 1½ c. à soupe (25 ml) de zeste de citron dans une casserole moyenne et en faisant chauffer le mélange à feu mi-doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu et réserver.
2. Ajouter le basilic et le sel au sirop de sucre. Laisser infuser pendant 30 minutes. Ajouter le jus de citron. Couvrir et réfrigérer pendant 2 à 3 heures ou jusqu'au lendemain.
3. Passer la préparation dans une passoire fine. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart Classic^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Lorsque le sorbet est presque prêt, ajouter le zeste réservé par l'ouverture du couvercle et laisser turbiner jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Le sorbet aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser le sorbet dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 175 (0 % des matières grasses) • glucides 47 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 16 mg • calcium 15 mg • fibres 1 g

Sorbet aux framboises

Non seulement ce sorbet est-il sucré et rafraîchissant, mais sa couleur est d'une belle présentation pour n'importe quel menu.

Donne environ 5 tasses (1,25 L), soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 2 tasses (500 ml) d'eau**
 - 1½ tasse (375 ml) de sucre granulé**
 - 1 pincée de sel**
 - 4 tasses (1000 ml) de framboises congelées, décongelées**
1. Préparer un sirop de sucre en mélangeant l'eau et le sucre dans une casserole moyenne et faire chauffer le mélange à feu mi-doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
 2. Ajouter le sel et les framboises au sirop de sucre. À l'aide d'un mélangeur à main, transformer le mélange jusqu'à consistance lisse. Filtrer la moitié du mélange dans une passoire fine pour éliminer les graines. Utiliser une spatule pour passer la purée dans la passoire. Retirer les graines et répéter avec la seconde moitié. Couvrir et réfrigérer pendant 2 à 3 heures ou jusqu'au lendemain.
 3. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart Classic^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Le sorbet aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser le sorbet dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 140 (0 % des matières grasses) • glucides 37 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 14 mg • calcium 9 mg • fibres 2 g

Desserts glacés

Sandwichs à la crème glacée

Rien de comparable au sandwich à la crème glacée classique! Garnissez-les de votre saveur favorite.

Donne 24 biscuits individuels pour faire 12 sandwichs.

- ⅓ tasse (75 ml) de poudre de cacao, tamisée**
- 1⅓ tasse (375 ml) de farine à pain**
- ¾ c. à thé (4 ml) de poudre à pâte**
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel**
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre d'expresso instantanée**
- ½ tasse (125 ml) de beurre non salé, en dés, à la température de la pièce**
- 1 tasse (250 ml) de sucre granulé**
- 1 gros œuf**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**
- 3 c. à soupe (45 ml) de grué de cacao***
- ¼ tasse (50 ml) de pacanes grillées, hachées**

* Le grué de cacao se vend dans la plupart des épiceries fines ou des boutiques gastronomiques. On peut le remplacer par des pacanes grillées hachées grossièrement ou de grains de chocolat miniatures

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans un petit bol, combiner la poudre de cacao, la farine, la poudre à pâte, le sel et la poudre d'expresso à l'aide d'un fouet; réserver.
3. Mettre le beurre dans le bol d'un batteur sur socle muni du batteur plat (ou avec un batteur électrique) et battre à régime moyen jusqu'à consistance lisse. Ajouter graduellement le sucre et battre jusqu'à consistance lisse. Ajouter l'œuf et la vanille; battre jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Ajouter les ingrédients secs et battre à faible régime jusqu'à consistance parfaitement homogène. Ajouter le grué de cacao et les pacanes et battre à régime faible seulement jusqu'à ce qu'ils soient combinés.
4. Déposer environ 2 c. à soupe (30 ml) de pâte par biscuit (avec une petite cuillère à crème glacée d'environ 1½ po [7 cm] de diamètre), sur une plaque à biscuits tapissée de papier sulfurisé. Aplatir chaque boule de pâte avec le fond d'une tasse farinée.
5. Cuire pendant 15 à 20 minutes dans le four préchauffé ou jusqu'à ce que les paraissent secs, mais non fermes. Laisser refroidir parfaitement avant d'assembler les sandwichs à la crème glacée.

Finition : Tartiner le dos de 12 des biscuits en utilisant environ 3 c. à soupe (45 ml) de crème glacée de la saveur désirée par biscuit. Poser les autres biscuits par-dessus, dos à dos, de façon à former 12 sandwichs. Appuyer dessus jusqu'à ce que la crème glacée atteigne les bords des biscuits. Envelopper chaque sandwich dans une pellicule plastique et refroidir au congélateur pendant environ 20 minutes, jusqu'à fermeté.

*Information nutritionnelle par portion
(2 biscuits, sans compter la crème glacée) :*

Calories 225 (42 % des matières grasses) • glucides 31 g • protéines 3 g • lipides 11 g • gras saturés 6 g • cholestérol 39 mg • sodium 89 mg • calcium 18 mg • fibres 1 g

Carrés au chocolat

Garnissez ces carrés au chocolat d'une cuillère de crème glacée et nappez les sauce de votre saveur favorite.

Donne 35 carrés au chocolat.

enduit végétal de cuisson

- 1 tasse (250 ml) de beurre non salé, en dés
 - 6 oz (170 g) de chocolat non sucré, finement haché (environ 1 tasse [250 ml] de grains de chocolat)
 - 2 oz (60 g) de chocolat amer, finement haché (environ 1/3 tasse [75 ml] de grains de chocolat)
 - 4 gros œufs
 - 1 gros jaune d'œuf
 - 2 tasses (500 ml) de sucre granulé
 - 1 tasse (250 ml) de cassonade dorée, tassée
 - 2 c. à thé (10 ml) de poudre d'expresso instantané
 - 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur
 - 1 tasse (250 ml) de farine tout usage non blanchie
 - 1 c. à thé (5 ml) de sel de table
1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Vaporiser un moule à gâteau roulé de 12 x 18 po (30 x 45 cm) d'enduit végétal de cuisson et chemiser de papier sulfurisé; réserver.
 2. Faire fondre le beurre et les chocolats dans un bol résistant à la chaleur au-dessus d'une casserole d'eau frémissante, puis les laisser refroidir à la température de la pièce.
 3. Mettre les œufs et le jaune d'œuf dans le bol d'un batteur sur socle muni du batteur plat (ou utiliser un batteur électrique); battre à la vitesse 3 pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter le sucre granulé et la cassonade; battre à la vitesse 4 pendant 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que le mélange ait épaissi et blanchi. Ajouter la poudre d'expresso et la vanille; battre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
 4. Incorporer la farine et le sel dans le mélange de chocolat; ajouter au mélange de sucre et battre à la vitesse 1 seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient incorporés.

5. Verser dans le moule préparé. Faire cuire au four pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les bords soient secs.
6. Laisser refroidir parfaitement, puis découper en rondelles à l'aide d'un emporte-pièce rond de 2¼ po (6 cm).

Information nutritionnelle par carré au chocolat :

Calories 166 (46 % des matières grasses) • glucides 22 g • protéines 2 g • lipides 9 g • gras saturés 5 g • cholestérol 44 mg • sodium 70 mg • calcium 10 mg • fibres 1 g

Sauces

Sauce au caramel

Savoureuse avec nos crèmes glacées, cette sauce peut également être servie comme trempette avec des fruits ou des gâteaux.

Donne environ $\frac{3}{4}$ tasse (175 ml).

- $\frac{3}{4}$ tasse (175 ml) de sucre granulé
 - $\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) de sel de mer
 - $\frac{1}{4}$ tasse (50 ml) d'eau (assez pour donner au mélange de sucre et de sel la texture du sable mouillé)
 - 1 c. à soupe (15 ml) de sirop de maïs blanc
 - $\frac{1}{3}$ tasse (75 ml) de crème épaisse
 - 3 c. à soupe (45 ml) de beurre non salé, en dés de $\frac{1}{2}$ po (1,25 cm)
1. Dans une casserole moyenne à fond épais, combiner le sucre, le sel, l'eau et le sirop de maïs. (Essuyer le sucre qui a adhéré aux parois de la casserole avec un pinceau à pâtisserie mouillé.) Faire cuire à feu mi-doux pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur ambre très pâle. Surveiller la cuisson de très près, car la sauce au caramel brûle facilement.
 2. Retirer le mélange du feu et incorporer la crème lentement et délicatement. Ajouter ensuite le beurre, un dé à la fois, en fouettant continuellement afin d'émulsifier la préparation. Utiliser immédiatement ou garder chaud sur une marmite d'eau chaude.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 198 (46 % des matières grasses) • glucides 27 g • protéines 0 g • lipides 10 g • gras saturés 7 g • cholestérol 33 mg • sodium 184 mg • calcium 9 mg • fibres 0 g

Sauce au chocolat

La sauce au chocolat maison a tellement meilleur goût et elle si facile à faire!

Donne environ 1 tasse (250 ml).

- 6 oz (170 g) de chocolat mi-amer, haché (environ 1 tasse [250 ml] de grains de chocolat)
 - $\frac{3}{4}$ tasse (175 ml) de crème épaisse
 - $1\frac{1}{2}$ c. à soupe (25 ml) de sirop de maïs blanc
 - $\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur
 - 1 pincée de sel de mer
 - 1 pincée de cannelle moulue
1. Mettre le chocolat dans un bol à mélanger; réserver.
 2. Dans une casserole moyenne à fond épais, combiner tous les autres ingrédients. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le mélange mijote à gros bouillons. Verser immédiatement sur le chocolat réservé; laisser reposer pendant 5 minutes, puis fouetter. Utiliser immédiatement ou garder chaud sur une marmite d'eau chaude.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 229 (61 % des matières grasses) • glucides 21 g • protéines 2 g • lipides 16 g • gras saturés 10 g • cholestérol 31 mg • sodium 27 mg • calcium 25 mg • fibres 2 g

Sauce aux framboises

Succulente avec des desserts glacés, cette sauce aux framboises est aussi savoureuse comme garniture de crêpes ou de gaufres.

Donne environ 1 tasse (250 ml).

- 1 sac de 12 oz (340 g) de framboises congelées, décongelées (l'équivalent de $2\frac{1}{2}$ tasses [625 ml])
 - 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) de sucre granulé (au goût)
 - 1 pincée de sel de mer
 - 1 pincée de zeste d'orange
1. Mettre les framboises dans le bol du robot culinaire muni du couteau hachoir en métal; transformer pendant 15 secondes. Ajouter le reste des ingrédients; transformer pendant 45 secondes de plus.
 2. Passer dans une passoire fine et jeter les graines. Goûter et ajouter du sucre si on désire une sauce plus sucrée.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 36 (0 % des matières grasses) • glucides 9 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 17 mg • calcium 7 mg • fibres 2 g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada

100 Conair Parkway

Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle: ICE-21C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca**

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Coffeemakers
Cafetières



Food Processors
Robots culinaires



Toaster Ovens
Four grille-pain



Wafflemakers
Gaufriers



Cookware
Ustensiles de cuisson



Ice Cream Makers
Sorbetières

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever.
Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life®.

Cuisinart offre un vaste choix de produits haut de gamme pour vous faciliter la tâche dans la cuisine.
Essayez nos autres appareils de comptoir ainsi que nos ustensiles de cuisine et... Savourez le bonne vie !

www.cuisinart.ca

©2012 Cuisinart

Cuisinart™ is a registered trademark of Cuisinart
Cuisinart® est une marque de commerce enregistrée de Cuisinart

100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2

Printed in China / Imprimé en Chine

Consumer Call Centre E-mail: / Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

1-800-472-7606

11CC127585

Any trademarks or service marks of third parties used herein are
the trademarks or service marks of their respective owners.

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées
dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

IB-9582-CAN-A