

Cuisinart® INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Automatic Frozen Yogurt-Ice Cream & Sorbet Maker

ICE21AR/ICE21CL/ICE21PE

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. Return the appliance to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.
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.
13. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
14. The equipment is not to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacity, or lack of experience and knowledge, unless instructed or supervised.
15. Children should be supervised so they do not play with the device.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

CAUTION

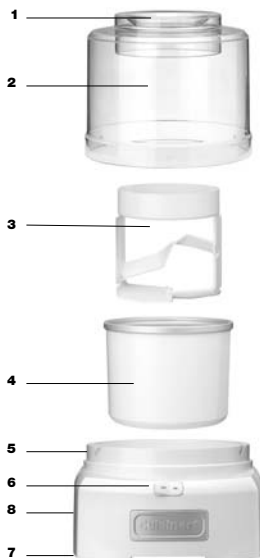
- Do not immerse base in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base. Note: The base does not contain any user-serviceable parts.
- Repairs should be made only by authorized personnel.
- Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate agrees with your voltage.
- Never clean with scouring powders or hard implements.

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,Storage and Maintenance.....	4
Warranty.....	5

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. NEW 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.
- 9. BPA-Free** (not shown)
All materials that come in contact with food are BPA-free.



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, STORAGE 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.

Storage

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.

Maintenance

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

ARGENTINA GARANTÍA

¡Felicitaciones! Usted ha adquirido un producto CUISINART de calidad garantizada.

Condiciones de la garantía:

1. **Período de garantía 12 meses a partir de la fecha de compra.** Para hacerla efectiva, usted deberá presentar la factura de compra, la cuál debe estar dentro del período de garantía.
2. La garantía solamente aplica por fallas comprobadas en su funcionamiento. El artículo será revisado, y/o reparado gratuitamente por todo aquel defecto eléctrico o mecánico detectado durante la vigencia de la garantía.
3. La garantía no tiene validez:
 - 3.1. Cuando el artículo haya sido abierto, desarmado o reparado por personal no autorizado. El artículo solamente debe ser abierto, intervenido y/o reparado por la red Servicios Técnicos Autorizados.
 - 3.2. Cuando el artículo haya sido utilizado para usos no familiares/domésticos y/o trabajos para los cuales no ha sido diseñado.
 - 3.3. Cuando las fallas no sean defectos de fabricación, sino fallas causados por: golpes, derrame de líquidos o residuos dentro de las partes, daños por insectos u otros factores externos al equipo, comprobados en su momento; Así como por el mal uso, contrario a lo indicado en el manual de instrucciones.
 - 3.4. Cuando las fallas o averías causados al artículo sean por accidentes, causas imprevistas o deliberadas, daños causados por descargas eléctricas, subidas o bajas de tensión y/o voltajes entre un 10% mayor o menor del indicado la placa de especificaciones del artículo.
 - 3.5. Por accesorios y partes rotas o deterioradas durante el uso inadecuado.

****Recomendamos leer el manual de instrucciones.**

IMPORTANTE:

**CONSERVE LA FACTURA DE SU COMPRA.
SÓLO SE ACEPTAN ARTÍCULOS CON LA
FACTURA DEL COMERCIO QUE LE
VENDIÓ EL ARTÍCULO.**

Argentina

IMPORTA, DISTRIBUYE Y GARANTIZA NEWSAN S.A.

oque Perez 3650 - C1430FBX

C.A.B.A. - ARGENTINA

Atención al cliente: CUISINART

0810-888-2847 y 5300-5823

Horario de atención: 8 a 20hs

CHILE/PERÚ GARANTÍA

¡ Felicitaciones ¡ Usted ha adquirido un producto CUISINART de calidad garantizada.

Condiciones del Certificado de Garantía

- 1. La garantía rige a partir de la fecha de compra.** Para hacerla efectiva, el cliente deberá presentar la factura de compra y su correspondiente Certificado de Garantía.
2. La garantía solamente aplica por daños comprobados de fabricación. El artículo será revisado, cambiado y/o reparado gratuitamente por todo aquel defecto eléctrico o mecánico de fabricación.
3. La garantía no tiene validez:
 - 3.1. Cuando el artículo haya sido abierto, desarmado o reparado por personal no autorizado. El artículo solamente debe ser reparado por la red de Servicios Técnicos Autorizado.
 - 3.2. Cuando el artículo haya sido utilizado para trabajos para los cuales no ha sido diseñado.
 - 3.3. Cuando los daños no sean defectos de fabricación, por ejemplo daños causados por golpes, derrame de residuos dentro de las partes, daños por insectos u otros comprobados en su momento. O por el mal uso, contrario a lo indicado en el manual de instrucciones.
 - 3.4. Cuando los daños o averías causados en el artículo sean por accidentes, causas imprevistas o deliberadas, daños causados por voltajes entre un 10% mayor o menor del indicado en la placa de especificaciones del artículo.
 - 3.5. Por desgaste normal de sus componentes y/o accesorios, por causas normales de uso.
 - 3.6. Por accesorios y partes rotas o deterioradas durante el uso inadecuado.

****Recomendamos leer el manual de instrucciones.**

¡ IMPORTANTE ¡ -

FAVOR CONSERVAR ESTE CERTIFICADO DEBIDAMENTE SELLADO POR EL TABLECIMIENTO EN DONDE COMPRO EL PRODUCTO. SERA REQUISITO LA PRESENTACION DEL MISMO ANTE VENTUAL RECLAMO DE GARANTIA.

Chile

Importado por Conair
Comercializadora Chile LTDA
Vitacura 2670, Piso 15, Las Condes,
Santiago, Chile

Perú

IMPORTADO POR: CONAIR PERU S.R.L.
JR. VICTOR ANDRES BELAUNDE NRO. 280 INT. 3 LIMA - LIMA - SAN ISIDRO
RUC: 20601392403

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.

- 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 an 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 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, 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 of cream, use a total of two cups of the substitute (such as 1 cup cream, 1 cup 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 below will yield up to 1½ quarts of dessert. When pouring ingredients in through the ingredient spout, DO NOT fill the freezer bowl higher than ¼-inch from the top of the freezer bowl. The ingredients will increase in volume during the freezing process.
- 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 web site (www.cuisinart.com).
- Make sure mixing paddle and lid are in place before turning on machine.

Simple Ice Creams

Simple Vanilla Ice Cream

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

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 1 cup whole milk
- ¾ cup granulated sugar
- pinch salt
- 2 cups heavy cream
- 1 tablespoon 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):
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 (ten ½-cup servings)

- ¾ cup cocoa powder, sifted
- ½ cup granulated sugar
- ½ cup packed dark brown sugar
- pinch salt
- 1 cup whole milk
- 2 cups heavy cream
- ½ tablespoon 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): 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 (ten ½-cup servings)

- 4 **tablespoons unsalted butter**
- 1 **cup pecans**
- 1 **teaspoon salt**
- 1 **cup whole milk**
- ¾ **cup granulated sugar**
- pinch salt**
- 2 **cups heavy cream**
- 1 **tablespoon pure vanilla extract**

1. Melt the butter in a medium skillet. Add the pecans and 1 teaspoon 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 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): 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 flavors of a s'more in one bite of ice cream.

Makes about 6 cups (twelve ½-cup servings)

- ½ **cup cocoa powder, sifted**
- ⅓ **cup granulated sugar**
- ¼ **cup packed dark brown sugar**
- pinch salt**
- ⅔ **cup whole milk**
- 1½ **cups heavy cream**
- 1 **teaspoon pure vanilla extract**
- ¾ **cup marshmallow cream (e.g. Fluff®)**
- 2 **full graham cracker sheets, crushed**
- 2 **ounces milk chocolate (⅓ cup 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): 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 (ten ½-cup servings)

- 1½ **cups fresh strawberries, hulled***
- ¾ **cup whole milk**
- ⅔ **cup granulated sugar**
- pinch salt**
- 1½ **cups heavy cream**
- 1½ **teaspoons 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):

*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 flavors in this ice cream will have your friends and family in awe.

Makes about 6 cups (twelve ½-cup servings)

- 1 cup good quality peanut butter (not natural)**
- ⅔ cup granulated sugar**
- 1 cup whole milk**
- 2 cups heavy cream**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 1 cup 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):

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

Peppermint Ice Cream

Not your ordinary mint ice cream, our Peppermint calls for a lot of bright green fresh mint for a real natural flavor.

Makes about 6 cups (twelve ½-cup servings)

- 1 cup whole milk**
- 2½ cups packed fresh mint leaves**
- ¾ cup granulated sugar**
- pinch salt**
- 2 cups heavy cream**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**
- 1½ cup chopped peppermint patties (about 10 to 12 bite-size patties)**

1. In a medium saucepan set over medium-low heat, bring the milk 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, strain and discard the mint leaves after steeping, but for a more intense ice cream, blend the milk/mint mixture using an immersion blender.
2. Add the sugar and salt to the steeped milk/mint mixture. Use a hand mixer on low speed or whisk to combine, until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. 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. 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):

*Calories 356 (45% from fat) • carb. 48g • pro. 3g
• fat 18g • sat. fat 11g • chol. 58mg • sod. 50mg
• calc. 68mg • fiber 1g*

Cheesecake Ice Cream

This ice cream is excellent all alone in a cup, or go to page 13 and make our Raspberry Sauce to top it off.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 12 ounces cream cheese, room temperature, cut into 2-inch pieces**
- 1 cup granulated sugar**
- ½ teaspoon salt**
- ¼ cup mascarpone, room temperature**
- 1 cup whole milk, room temperature**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- ¼ cup sour cream, room temperature**

- Put the cream cheese into the bowl of a stand mixer. Fitted with the mixing paddle. Mix the cream on medium speed until very smooth. With the mixer running, gradually add the sugar and salt; mix until homogenous. Add the mascarpone and mix until well combined. Slowly add the milk and vanilla; mix until smooth. Use the fold function to mix in the sour cream. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.
- 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.
- Remove the vanilla pod from the steeped milk/cream mixture; discard pod. Stir the lemon juice into the bananas and then mix the bananas into the steeped milk/cream. Cover and refrigerate mixture 1 to 2 hours, or overnight.
- Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the banana mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes.
- While ice cream is churning, melt the bittersweet chocolate in a bowl set over a pot of simmering water; reserve.
- When the ice cream is almost fully churned, gradually add the sugar syrup; let mix until fully combined. Once the sugar syrup has been mixed, add the walnuts through the top of the ice cream maker; let mix until combined. Right before the ice cream is done, drizzle the melted chocolate into the churning ice cream. 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):
Calories 240 (56% from fat) • carb. 23g • pro. 4g
• fat 15g • sat. fat 10g • chol. 49mg • sod. 234mg
• calc. 65mg • fiber 0g

Banana Walnut Chip

Do not be intimidated by the multiple steps in this ice cream. The end result of frozen banana, toasted walnuts and flecks of chocolate makes it worth every minute.

Makes about 6 cups (twelve ½-cup servings)

- ½ **cup whole milk**
- 2 **cups heavy cream**
- 1 **whole vanilla bean, halved and seeds scraped**
- ½ **teaspoon pure vanilla extract**
- ¼ **teaspoon salt**
- ⅓ **cup packed dark brown sugar**
- 1 **tablespoon water**
- 2 **tablespoons unsalted butter**
- 2 **large bananas, cut into 1-inch pieces**
- 1½ **tablespoons dark rum**
- ¼ **teaspoon fresh lemon juice**
- 2 **ounces bittersweet chocolate (⅓ cup chips), roughly chopped**
- ½ **cup toasted walnuts, roughly chopped**

- In a medium saucepan set over medium-low heat, bring the milk, cream, vanilla bean (including the pod), vanilla extract and the salt just to a boil. Remove from heat; let mixture steep for 30 minutes.
- While the milk/cream mixture is steeping, heat the sugar with water in a large skillet until it begins to sizzle. Stir in the butter and heat until melted. Add the bananas; cook for about 2 minutes, or until fragrant and softened. Carefully stir in the rum and cook for an additional 2 minutes, or until slightly thickened. Remove from heat. Using a slotted spoon, strain the banana/sugar mixture, reserving the sugar syrup and bananas in separate bowls.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):
Calories 194 (64% from fat) • carb. 15g • pro. 2g
• fat 15g • sat. fat 7g • chol. 34mg • sod. 58mg
• calc. 32mg • fiber 1g

Custard-Style Ice Creams

Vanilla Bean Ice Cream

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

Makes about 6 cups (twelve ½-cup servings)

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

- 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.
- 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.
- 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):
 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 (twelve ½-cup servings)

- 2 cups whole milk
- 2 cups heavy cream
- 1 cup granulated sugar, divided
- pinch salt
- ½ teaspoons pure vanilla extract
- 2 cups packed fresh mint leaves
- 5 large egg yolks
- 1 cup 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):
 Calories 293 (58% from fat) • carb. 27g • pro. 4g
 • fat 20g • sat. fat 11g • chol. 148mg • sod. 98mg
 • calc. 115mg • fiber 1g

Mexican Style Chocolate Ice Cream

This ice cream can be spicy for some, so adjust the cayenne to your personal taste.

Makes about 5 cups (about ten ½-cup servings)

- 2 cups whole milk
- 1½ cups heavy cream
- 1½ teaspoons pure vanilla extract
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 1 to 2 pinches cayenne
- pinch salt
- ¾ cup granulated sugar, divided
- 5 large egg yolks
- 6 ounces bittersweet chocolate, roughly chopped

1. In a medium saucepan set over medium-low heat, whisk together the milk, cream, vanilla, spices, salt and half of the sugar. 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 a whisk, beat until mixture is pale and thick.
3. Place the chopped chocolate in a separate mixing bowl; reserve.
4. 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 the 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.

- Pour the mixture through a fine mesh strainer into the bowl of the reserved chocolate; whisk to combine and then bring to room temperature. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.
- 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):
 Calories 320 (64% from fat) • carb. 26g • pro. 5g
 • fat 24g • sat. fat 14g • chol. 161mg • sod. 157mg
 • calc. 97mg • fiber 1g

Pistachio Ice Cream

We love this flavor in our Ice Cream Birthday Cake on page 12, or just scoop into your favorite cone.

Makes about 5 cups (about ten ½-cup servings)

- 2½ cups whole milk**
- 1 whole vanilla bean, halved and seeds scraped**
- ⅔ cup granulated sugar, divided**
- 2¼ cups chopped roasted, unsalted pistachios; shelled, divided**
- 2 cups heavy cream**
- pinch salt**
- 6 large egg yolks**
- ¼ teaspoon pure almond extract**

- In a medium saucepan set over medium-low heat, stir together the milk, vanilla bean (including the pod), half of the sugar and 1½ cups pistachios. Bring the mixture just to a boil. Remove from heat; let mixture steep for 1 to 2 hours. After steeping, add the cream and salt and gradually return the mixture just to a boil over medium-low heat.
- When the milk/pistachio/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.
- Once the milk/pistachio/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 the 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.
- Stir in the almond extract and pour the mixture through a fine mesh strainer (discard the vanilla pods and pistachios); bring to room temperature. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.
- 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 done churning, add the remaining toasted pistachios through the opening at the top of the ice cream maker. 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):
 Calories 341 (68% from fat) • carb. 21g • pro. 7g
 • fat 27g • sat. fat 14g • chol. 200mg • sod. 71mg
 • calc. 129mg • fiber 1g

Frozen Yogurts

Rich Vanilla Frozen Yogurt

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

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 1½ tablespoons light corn syrup**
- 1½ tablespoons honey**
- 3 tablespoons water**
- 2 vanilla beans, split and seeds scraped**
- 5 cups whole milk plain yogurt, strained through a cheesecloth* for 2 to 4 hours**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ¾ cup granulated sugar**
- pinch salt**

- 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.
- 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.
- 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):
 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 (ten ½-cup servings)

- 5 cups low-fat plain yogurt, strained through a cheesecloth* for 2 to 4 hours**
- ½ cup granulated sugar**
- 2 mangoes, peeled, pitted and roughly chopped (about ½ to 1-inch pieces)**
- 1 teaspoon 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 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):

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

Chocolate Pretzel Frozen Yogurt

The combination of the chocolate and the salt from the pretzel is a standout in this tangy and sweet dessert.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 4 cups whole milk plain yogurt, strained through a cheesecloth* for 2 to 4 hours**
- ¾ cup granulated sugar**
- ⅓ cup cocoa powder, sifted**
- pinch salt**
- 1 cup lowfat milk**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 1 cup chopped chocolate or yogurt covered pretzels**

1. In a large mixing bowl, whisk the strained yogurt, sugar, cocoa powder, salt, milk and vanilla together. Whisk until the sugar has dissolved. Cover and refrigerate 2 to 3 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. When the ice

cream is almost done churning, add the chopped pretzels through the opening at the top of the ice cream maker. The frozen yogurt 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.

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

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

*Calories 281 (22% from fat) • carb. 48g • pro. 8g
• fat 7g • sat. fat 3g • chol. 5mg • sod. 259mg
• calc. 215mg • fiber 2g*

Lowfat Strawberry Frozen Yogurt

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

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 4 cups lowfat plain yogurt, strained through a cheesecloth* for 2 to 4 hours**
- ½ cup granulated sugar**
- pinch salt**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 2 tablespoons light corn syrup**
- 1 pound frozen mixed berries**
- ½ tablespoons honey**
- ½ tablespoons 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):

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

Sorbets

Coconut Sorbet

Delicious when topped with toasted coconut or our Chocolate Sauce (page 12).

Makes about 6 cups (twelve ½-cup servings)

- 1½ cups water
- 1½ cups granulated sugar
- 1 whole vanilla bean, halved and seeds scraped
- pinch salt
- 2 cans (13.5 ounces each) unsweetened coconut milk

1. Combine the water, sugar, vanilla bean (including the pod) and salt in a medium saucepan set over medium-low heat. Bring mixture just to a boil and then remove from heat. Let mixture steep for 1 hour; strain (discarding pod).
2. Add the coconut milk to the strained mixture. Cover and refrigerate 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):
Calories 199 (51% from fat) • carb. 25g • pro. 1g
• fat 12g • sat. fat 11g • chol. 0mg • sod. 28mg
• calc. 1mg • fiber 0g

Dark Chocolate Sorbet

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

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 3 cups water
- 1½ cups granulated sugar
- pinch salt
- 1½ cups cocoa powder, sifted
- 1 teaspoon 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):
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 favorite herbs could be substituted.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 3 cups water
- 2 cups granulated sugar
- 2 tablespoons lemon zest, divided
- 1½ cups packed fresh basil (if a stronger basil flavor is wanted, use 2 cups)
- pinch salt
- 3 cups fresh lemon juice

1. Prepare a lemon simple syrup with the water, sugar and 1½ tablespoons 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):
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 color makes a beautiful presentation on any menu.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 2 cups water
- 1½ cups granulated sugar
- pinch table salt
- 4 cups 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.
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 1½ inches in diameter) scoop the dough onto a parchment-lined cookie sheet (each round should be about 2 tablespoons). Use a cup to flatten each cookie mound down.
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.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):
 Calories 140 (0% from fat) • carb. 37g • pro. 0g
 • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 14mg
 • calc. 9mg • fiber 2g

To assemble: Using a small ice cream scoop, scoop about 3 tablespoons of your favorite 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).

Frozen Desserts

Ice Cream Sandwich Cookies

A step above the traditional ice cream sandwich cookies. A perfect match for your favorite flavor. If you cannot find cocoa nibs, miniature chocolate chips can be substituted, or you can double the amount of pecans.

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

Makes 24 cookies (for 12 ice cream sandwiches)

- ⅓ cup cocoa powder, sifted
- 1⅓ cups bread flour
- ¾ teaspoon baking powder
- ¼ teaspoon salt
- 1 tablespoon instant espresso powder
- ½ cup unsalted butter, room temperature and cubed
- 1 cup granulated sugar
- 1 large egg
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- 3 tablespoons 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.)
- ¼ cup chopped pecans, toasted

1. Preheat oven to 350°F.
2. Combine the cocoa powder, flour, baking powder, salt and espresso powder in a small bowl. Whisk to blend; reserve.

Strawberry Chocolate Bonbons

This decadent dessert is reminiscent of frozen chocolate-covered strawberries.

Makes 35 bonbons

- 1 recipe **Chocolate Brownies (recipe follows)**
- 1 recipe (about 5½ cups) **strawberry ice cream (page 4)**
- 12 ounces **bittersweet or semisweet chocolate (about 2 cups of chips), roughly chopped**
- ¼ cup **unsalted butter, cubed**
- 1 **tablespoon light corn syrup**

1. Using a 2¼-inch round pastry cutter, cut 35 rounds out of the pan of brownies; reserve remaining brownie bits for another use (great crumbled into freshly churned ice cream). Reserve cut brownies on a wax/parchment paper-lined pan that will be able to fit in your freezer.
2. Using a 2-inch ice cream scoop, place one scoop of the ice cream on each brownie round. Cover with wax paper and freeze for about 15 minutes, or until fully hardened.
3. While the ice cream/brownies are chilling, make the chocolate glaze. In a heatproof bowl set over a pot of simmering water, melt the chocolate, butter and

corn syrup together. Stir to combine and cool to room temperature.

- Remove the ice cream/brownies from the freezer. Place a cooling rack on top of a wax/parchment lined pan. Place the ice cream/brownie pieces on top of the cooling rack, leaving about ½-inch space in between each one. Using a ladle, slowly pour the melted chocolate/butter mixture over each ice cream/brownie. Be sure that the chocolate fully covers the gelato. Let the chocolate harden and then freeze for 15 minutes, or overnight (covered with wax paper).

Nutritional information per bonbon:
Calories 282 (54% from fat) • carb. 32g • pro. 3g
• fat 18g • sat. fat 11g • chol. 62mg • sod. 77mg
• calc. 17mg • fiber 2g

Chocolate Brownies

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

Makes 35 brownies

- nonstick cooking spray**
- 1 cup unsalted butter, cubed**
- 6 ounces unsweetened chocolate, finely chopped**
- 2 ounces bittersweet chocolate, finely chopped**
- 4 large eggs**
- 1 large egg yolk**
- 2 cups granulated sugar**
- 1 cup packed light brown sugar**
- 2 teaspoons instant espresso powder**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- 1 cup unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon table salt**

- Preheat oven to 375°F. Coat a jelly roll pan (approximately 12" x 18") with cooking spray and then line with parchment; reserve.
- 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.
- 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.
- Pour into prepared pan. Bake for about 25 to 30 minutes, or until edges are dry.

- When fully cooled, cut into rounds using a 2¼-inch 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

Pistachio Birthday Cake

We love this recipe with our pistachio ice cream, but any of your favorite flavors would work.

Makes 12 servings

- 6 tablespoons unsalted butter, cubed**
- 3 ounces semisweet chocolate, chopped**
- 40 chocolate wafer cookies (Nabisco® brand works well), or 8 ounces of plain chocolate cookies**
- 1 recipe Pistachio Ice Cream (page 7), softened, or 5 to 6 cups of your favorite flavor**
- ½ cup chopped pistachios, toasted**

- In a heat-proof bowl set over a pot of simmering water, combine the butter and chocolate. Stirring occasionally, let heat until just melted. Reserve.
- Put the chocolate water cookies into the bowl of a food processor fitted with the chopping blade. Pulse until finely chopped. Add the melted butter/chocolate mixture through the feed tube of the processor and pulse until completely combined. Press ⅔ of the chocolate crumb mixture into the bottom and half-way up the sides of an 8-inch spring-form pan. Place in freezer; chill 10 to 15 minutes to let crust harden.
- Remove from freezer and spread half of the ice cream over the chilled chocolate crust. Cover directly with plastic and return to freezer for about 30 minutes, or until just firm. Sprinkle the reserved chocolate crumb mixture over the chilled iced cream, press down gently, and return to freezer again to chill for about 30 minutes. Spread the remaining ice cream evenly over the top and smooth completely with an offset spatula. Cover and chill in the freezer for a minimum of 4 hours, or overnight to completely firm the cake.
- Before serving, remove the ice cream cake from the pan and sprinkle the chopped pistachios on top of the cake. Serve on chilled plates.

Nutritional information per serving:
Calories 483 (63% from fat) • carb. 38g • pro. 8g
• fat 35g • sat. fat 17g • chol. 182mg • sod. 176mg
• calc. 122mg • fiber 2g

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 $\frac{3}{4}$ cup

- $\frac{3}{4}$ **cup granulated sugar**
- $\frac{1}{2}$ **teaspoon sea salt**
- $\frac{1}{4}$ **cup water (enough so that the consistency when mixed with the sugar and salt is similar to wet sand)**
- 1 tablespoon light corn syrup**
- $\frac{1}{8}$ **cup heavy cream**
- 3 tablespoons unsalted butter, cut into $\frac{1}{2}$ -inch 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):
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

- 1 cup semisweet chocolate (about 6 ounces), chopped**
- $\frac{3}{4}$ **cup heavy cream**
- $1\frac{1}{2}$ **tablespoons light corn syrup**
- $\frac{1}{2}$ **teaspoon 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):
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

- 1 12-ounce bag frozen raspberries, thawed (about 2½ cups)**
- 2 to 3 tablespoons 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):
Calories 36 (0% from fat) • carb. 9g • pro. 0g
• fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 17mg
• calc. 7mg • fiber 2g*



YouTube: @Cuisinart Latinoamérica
Facebook: @Cuisinart Latinoamérica
Cuisinartarg
Instagram: Cuisinartlatam
Cuisinartarg
www.cuisinartlatam.com

G IB-18/267

G IB-18/267

www.cuisinarlatam.com

CuisinarTarg

Instagram: Cuisinarlatam

CuisinarTarg

Facebook: @CuisinarT Latinoamerica

YouTube: @CuisinarT Latinoamerica



Salsas

Salsa de caramelo

Esta salsa es perfecta para servir con helado, frutas o pastel.

1. Poner el chocolate en un tazón; reservar.
 2. Colocar la crema, el jarabe de maíz, la vainilla, la sal y la canela en una cacerola pequeña de fondo pesado; revolver. Calentar a fuego bajo, justo hasta que empieza a hervir. Echar inmediatamente sobre el chocolate, esperar por 5 minutos y batir. Usar inmediatamente o mantener caliente a baño María.
- Información nutricional por porción de 2 cucharadas:*
 Calorías 229 (61 % de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 2 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 10 g • Colesterol 31 mg • Sodio 27 mg • Calcio 25 mg • Fibra 2 g

- | | |
|---|--|
| ¾ | taza (150 g) de azúcar granulada |
| ½ | cucharadita de sal marina |
| ¼ | taza (60 ml) de agua |
| 1 | cucharada de jarabe de maíz claro |
| ½ | taza (80 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream") |
| 3 | cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, en cubitos |

1. Colocar el azúcar, la sal, el agua y el jarabe de maíz en una cacerola mediana de fondo pesado; revolver.

Limpiar los costados con una brocha húmeda para medio-lento durante 10–15 minutos, hasta que la mezcla adquiera un color ambarino muy claro. Vigilar la cocción para que el caramelo no se quemé.

2. Después de que la mezcla haya adquirido un color

ambarino claro, retirar del fuego y añadir lentamente la crema. Después de haber incorporado la crema, agregar la mantequilla, pedazo por pedazo, batiendo constantemente. Usar inmediatamente o mantener caliente a baño María.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:
 Calorías 198 (46% de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 0 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 33 mg • Sodio 184 mg • Calcio 9 mg • Fibra 0 g

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:
 Calorías 36 (0 % de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 17 mg • Calcio 7 mg • Fibra 2 g

2. Colar con un colador de malla fina y tirar las semillas. Probar y agregar más azúcar si desea.

1. Poner las frambuesas en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal; procesar por 15 segundos. Agregar el resto de los ingredientes y procesar por aproximadamente 45 segundos.

- | | |
|-----|---|
| 12 | onzas (340 g) de frambuesas congeladas, descongeladas |
| 2-3 | cucharadas de azúcar granulada, al gusto |
| 1 | pizca de sal marina |
| 1 | pizca de ralladura de naranja |

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)

Esta sabrosa salsa es ideal para acompañar no sólo postres helados sino también panqueques o "crêpes".

Salsa de frambuesa

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)

Esta deliciosa salsa es muy fácil de preparar y mucho mejor que las salsas compradas.

Salsa de chocolate

- | | |
|----|---|
| 6 | onzas (170 g) de chocolate semidulce picado |
| ¾ | taza (175 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream") |
| 1½ | cucharada de jarabe de maíz claro |
| ½ | cucharadita de extracto natural de vainilla |
| 1 | pizca de sal marina |
| 1 | pizca de canela en polvo |

"Brownies" de chocolates

Estos "brownies" son perfectos para preparar nuestros bombones de helado de fresa.

Rinde 35 "brownies"

Esta receta nos encanta con helado de pistacho, pero puede usar su helado favorito.

Rinde 12 porciones

1	taza (225 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos
6	onzas (170 g) de chocolate amargo, pedacitos
2	onzas (55 g) de chocolate semiamargo, finamente picado
4	nuevos grandes
1	yema de huevo grande
2	tazas (400 g) de azúcar granulada
1	taza (200 g) de azúcar rubia
2	cucharaditas de café expreso instantáneo
2	cucharaditas de extracto natural de vainilla
1	taza (125 g) de harina común
1	cucharadita de sal
1	Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Engrasar una charola para hornear de 12 x 18 pulgadas (30 cm x 45 cm) con spray vegetal y forrar con papel sulfurizado; reservar.
2	Derretir la mantequilla y el chocolate picado a baño María. Cuando el chocolate esté completamente derretido, dejar enfriar a temperatura ambiente.
3	Poner los huevos y la yema en el tazón de una batidora de pie equipada con aspa plana (también puede usar una batidora regular); batir a velocidad media durante aproximadamente 30 segundos. Agregar el azúcar granulada y el azúcar rubia y batir a velocidad 4 durante 30–60 segundos adicionales. Agregar el café y la vainilla; batir para mezclar. Revolver la harina y la sal con el chocolate derretido. Agregar la mezcla de harina/chocolate a la mezcla de nuevo/azúcar y mezclar a velocidad 1 justo hasta incorporar los ingredientes.
4	Echar la mezcla en el molde. Meter al horno por 25–30 minutos, hasta que las orillas estén secas. Dejar enfriar antes de cortar.

Información nutricional por "brownie":
 Calorías 166 (46% de grasa) • Carbohidratos 22 g • Proteínas 2 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 44 mg • Sodio 70 mg • Calcio 10 mg • Fibra 1 g

1. Derretir la mantequilla y el chocolate picado a baño María. Cuando el chocolate esté completamente derretido, dejar enfriar a temperatura ambiente.
 2. Poner los huevos y la yema en el tazón de una batidora de pie equipada con aspa plana (también puede usar una batidora regular); batir a velocidad media durante aproximadamente 30 segundos. Agregar el azúcar granulada y el azúcar rubia y batir a velocidad 4 durante 30–60 segundos adicionales. Agregar el café y la vainilla; batir para mezclar. Revolver la harina y la sal con el chocolate derretido. Agregar la mezcla de harina/chocolate a la mezcla de nuevo/azúcar y mezclar a velocidad 1 justo hasta incorporar los ingredientes.
 3. Echar la mezcla en el molde. Meter al horno por 25–30 minutos, hasta que las orillas estén secas. Dejar enfriar antes de cortar.
- Información nutricional por porción:*
 Calorías 483 (63 % de grasa) • Carbohidratos 38 g • Proteínas 8 g • Grasa 35 g • Grasa saturada 17 g • Colesterol 182 mg • Sodio 176 mg • Calcio 122 mg • Fibra 2 g
1. Derretir la mantequilla y el chocolate picado a baño María. Cuando el chocolate esté completamente derretido, dejar enfriar a temperatura ambiente.
 2. Poner los barquillos de chocolate en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Pulsar para picar finamente. Agregar el chocolate derretido por la boca de llenado y pulsar varias veces para mezclar. Comprimir ½ de la mezcla en el fondo y los costados (hasta la mitad) de un molde desmontable de 8 pulgadas (20 cm). Congelar por 10–15 minutos, hasta que se endurezca.
 3. Sacar del congelador y esparcir la mitad del helado sobre el fondo de torta. Cubrir con una película de plástico y congelar por aproximadamente 30 minutos. O hasta que esté justo firme. Esparcir el resto de la mezcla de galletas picadas sobre el helado, aplastando suavemente, y congelar de nuevo durante aproximadamente 30 minutos. Esparcir el resto del helado sobre la torta, usando una espátula larga. Cubrir y congelar por 4 horas o más. Si desea que el pastel sea muy firme, congelar por 8–12 horas.
 4. Antes de servir, retirar el pastel del molde y esparcir los pistachos picados encima. Servir sobre platos refrigerados.

Pastel de cumpleaños helado de pistacho

Postres helados

Galletas de chocolate para preparar sándwiches de helado

Más allá de las galletas tradicionales. *Ideales para servir con su helado favorito.*
Si no encuentra granos de cacao asados y picados ("nibs"), puede utilizar mini chispas de chocolate o doble cantidad de pacanas.

Rinde 24 galletas (12 sándwiches de helado)

taza (40 g) de cacao en polvo, tamizado

taza (165 g) de harina para hacer pan

3% cucharadita de polvo de hornear

¼ cucharadita de sal

1 cucharada de café expreso instantáneo

½ taza (115 g) de mantequilla sin sal a

temperatura ambiente, en pedacitos

1 taza (200 g) de azúcar granulada

1 nuevo grande

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

3 cucharadas de granos de cacao asados y

picados ("nibs")

(disponibles en la mayoría de las tiendas

gourmet. Si no los encuentra, puede usar

pacanas tostadas picadas gruesas o mini

taza (30 g) de pacanas picadas, tostadas

1. Precalentar el horno a 350 °F (220 °C).

2. Colocar el cacao en polvo, la harina, el polvo de

pequeño, la sal y el café expreso en un tazón

3. Poner la mantequilla en el tazón de una batidora de

pie equipada con aspa plana (también puede usar

una batidora regular). Batir a velocidad media hasta

conseguir una mezcla suave. Agregar el azúcar poco

a poco y seguir mezclando hasta que la mezcla

adquiera una consistencia cremosa. Agregar el huevo

y la vainilla. Agregar los ingredientes secos;

mezclar. Agregar los granos de cacao y las pacanas;

seguir mezclando justo hasta incorporar los

ingredientes.

4. Formar bolas de masa de aproximadamente 2

cucharadas, usando una cuchara para servir helado

de 1½ pulgadas (4 cm) de diámetro. Colocarlas sobre

una bandeja para hornear forrada con papel

sulfurado. Apistar ligeramente cada galleta con el

fondo de un vaso.

5. Meter al horno durante 15–20 minutos, hasta que las galletas parezcan secas, pero no firmes. Dejar enfriar.

Para armar: colocar aproximadamente 3

cucharadas de su helado favorito sobre el lado plano

de una galleta. Colocar otra galleta encima y oprimir

hasta que el helado llegue hasta la orilla de las galletas. Preparar los demás sándwiches, usando la

Información nutricional por porción
(2 galletas, sin el helado):
Calorías 225 (42 % de grasa) • Carbohidratos 31 g
• Proteínas 3 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 6 g
• Colesterol 39 mg • Sodio 89 mg • Calcio 18 mg
• Fibra 1 g

Bombones de helado de fresa y chocolate

Este exquisito postre recuerda las fresas cubiertas de chocolate.

Rinde 35 bombones

1 receta de "brownies" de chocolate (receta a

continuación)

5½ tazas (1.3 L) de helado de fresa

12 onzas (340 g) de chocolate semiamargo o

semidulce, picado grueso, o de chispas de

chocolate

¼ taza (55 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos

1 cucharada de jarabe de maíz claro

1. Formar 35 "brownies" redondos, usando un

cortamasa de 2¼ pulgadas (6 cm) de diámetro.

Reservar el resto de los "brownies" para otro uso,

como por ejemplo para agregar a helado fresco.

Disponer los "brownies" sobre una bandeja para

hornear forrada con papel encerado/sulfurado que

quepa en su congelador.

2. Usando una cuchara para servir helado de 2

pulgadas (5 cm) de diámetro, colocar helado encima

de cada "brownie". Cubrir con papel encerado y

congelar por aproximadamente 15 minutos, o hasta

que estén firmes.

3. Mientras tanto, preparar la cobertura de chocolate.

Derretir el chocolate, la mantequilla y el jarabe de

maíz a baño María. Mezclar y dejar enfriar a

temperatura ambiente.

4. Sacar los "bombones" del congelador. Forrar una

rejilla con papel sulfurado o encerado. Colocar los

"bombones", cubiertos con helado, sobre la rejilla,

dejan-do un espacio de aproximadamente ½ pulgada

(1.5 cm) entre ellos. Verter lentamente el chocolate

derretido encima de cada "bombón", usando un

cucharón. Asegurarse de que el chocolate cubra

completamente el helado. Esperar hasta que el

chocolate se haya solidificado, y luego cubrir con

papel encerado y congelar por 15 minutos o más.

Información nutricional por bombón:
Calorías 282 (54 % de grasa) • Carbohidratos 32 g
• Proteínas 3 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 11 g
• Colesterol 62 mg • Sodio 77 mg • Calcio 17 mg
• Fibra 2 g

- Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):**
 Calorías 199 (51 % de grasa) • Carbohidratos 25 g
 • Proteínas 1 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 11 g
 • Colesterol 0 mg • Sodio 28 mg • Calcio 1 mg • Fibra 0 g
- Sorbete de chocolate oscuro**
Nuestro sorbete de chocolate oscuro es una delicia única.
- Rinde aproximadamente 10 porciones de ½ taza (120 ml)
- | | |
|-----|---|
| 3 | tazas (710 ml) de agua |
| 1½% | taza (335 g) de azúcar granulada |
| 1 | pizca de sal |
| 1½% | taza (200 g) de cacao en polvo, tamizado |
| 1 | cucharadita de extracto natural de vainilla |
1. Poner a calentar el agua, el azúcar y la sal a fuego medio-alto para preparar un jarabe simple. Cocer hasta que el azúcar esté disuelto.
 2. Agregar el cacao poco a poco, batiendo constantemente, hasta obtener una mezcla suave. Agregar la vainilla y revolver para mezclar. Cubrir y refrigerar por 2–3 horas, o más.
 3. Encender la máquina y echar la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20 minutos, hasta que se espese. Unos minutos antes del final del mezclado, agregar la ralladura restante. Nota: el sorbete tendrá una consistencia cremosa. Si desea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.
- Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):**
 Calorías 140 (0 % de grasa) • Carbohidratos 37 g
 • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
 • Colesterol 0 mg • Sodio 14 mg • Calcio 9 mg • Fibra 2 g
- Helado de limón y albahaca**
La albahaca da a este helado un sabor muy especial, pero puede usar su hierba favorita para preparar esta receta.
- Rinde aproximadamente 10 porciones de ½ taza (120 ml)
- | | |
|-----|---|
| 3 | tazas (710 ml) de agua |
| 2 | tazas (400 g) de azúcar granulada |
| 1½% | taza llena (90 g) de hojas de albahaca fresca |
| 1 | pizca de sal |
| 3 | tazas (710 ml) de jugo de limón fresco |
1. Poner a calentar a fuego medio-lento el agua, el azúcar y ½ cucharada de la ralladura para preparar un jarabe simple. Cocer hasta que el azúcar esté disuelto. Retirar del fuego.
 2. Encender la máquina y echar la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20 minutos, hasta que se espese. Nota: el sorbete tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.
- Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):**
 Calorías 183 (6 % de grasa) • Carbohidratos 41 g
 • Proteínas 3 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g
 • Colesterol 0 mg • Sodio 15 mg • Calcio 2 mg • Fibra 3 g
- Sorbete de framuesa**
Dulce, refrescante y hermoso sorbete.
- Rinde aproximadamente 10 porciones de ½ taza (120 ml)
- | | |
|-----|--|
| 2 | tazas (475 ml) de agua |
| 1½% | taza (300 g) de azúcar granulada |
| 1 | pizca de sal |
| 4 | tazas (500 g) de framuesas congeladas, descongeladas |
1. Poner a calentar a fuego medio-lento el agua y el azúcar para preparar un jarabe simple. Cocer hasta que el azúcar esté disuelto.
 2. Agregar la sal y las framuesas al jarabe simple. Licuar con una licuadora de mano hasta conseguir una mezcla suave. Colar la mitad de la mezcla con un colador de malla fina para eliminar las semillas. Comprimir la mezcla en el fondo del colador para ayudar a colar el puré. Tirar las semillas y repetir con el resto de la mezcla. Cubrir y refrigerar por 2–3 horas, o más.
 3. Encender la máquina y echar la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20 minutos, hasta que se espese. Nota: el sorbete tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.
- Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):**
 Calorías 175 (0 % de grasa) • Carbohidratos 47 g
 • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
 • Colesterol 0 mg • Sodio 16 mg • Calcio 15 mg
 • Fibra 1 g

Helado de yogur de chocolate con "pretzels"

La combinación del chocolate y de los "pretzels" es perfecta.

Rinde aproximadamente 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- | | |
|---------------------------|--|
| 4 | tazas (945 ml) de yogur entero, colado con |
| 4 | estopilla/colador de tela* durante 2-4 horas |
| ¾ | taza (150 g) de azúcar granulada |
| ½ | taza (50 g) de cacao en polvo, tamizado |
| 1 | pizca de sal |
| 1 | taza (235 ml) de leche baja en |
| ½ | grosasemil-descremada |
| 1 | cucharadita de extracto natural de vainilla |
| 1 | taza (70 g) de "pretzels" cubiertos con |
| chocolate o yogur picados | |
1. Colocar el yogur, el azúcar, el cacao, la sal, la leche y la vainilla en un tazón grande; revolver. Revolver hasta que el azúcar esté disuelto. Cubrir y refrigerar por 2-3 horas, o más.
 2. Encender la máquina y echar la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle durante 15-20 minutos, hasta que se espese. Unos minutos antes del final del mezclado, agregar los "pretzels" picados. Nota: el helado de yogur tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.
 3. Encender la máquina y echar la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle durante 15-20 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado de yogur tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.
- *Si no tiene estopilla/colador de tela, puede usar un colador regular forrado con un par de hojas de papel absorbente.
- Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*
 Calorías 123 (8 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 4 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 3 mg • Sodio 73 mg • Calcio 167 mg • Fibra 2 g

Helado de yogur de fresa bajo en grasa

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):
 Calorías 281 (22 % de grasa) • Carbohidratos 48 g • Proteínas 8 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 5 mg • Sodio 259 mg • Calcio 215 mg • Fibra 2 g

El sabor agn dulce del yogur es perfecto para esta receta.

Rinde aproximadamente 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- | | |
|---|--|
| 4 | tazas (945 ml) de yogur bajo en grasa, colado con estopilla/colador de tela* durante 2-4 horas |
| ½ | taza (100 g) de azúcar granulada |
| 1 | pizca de sal |
| 1 | cucharadita de extracto natural de vainilla |
| 2 | cucharadas de jarabe de maíz claro |
| 1 | libra (455 g) de frutas del bosque congeladas |
1. Poner a calentar a fuego medio-lento el agua, el azúcar, la vaina de vainilla y la sal. Cuando la mezcla empiece a hervir, retirarla del fuego. Dejar enfriar durante 1 hora, y luego colar.
 2. Agregar la leche de coco. Cubrir y refrigerar por 12 horas.
 3. Encender la máquina y echar la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle durante 15-20 minutos, hasta que se espese. Nota: el sorbete tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Sorbetes

Sorbete de coco

Sabroso helado, especialmente acompañado con coco tostado o nuestra salsa de chocolate (página 17).

Rinde aproximadamente 12 porciones de ½ taza (120 ml)

- | | |
|----|--|
| 1½ | taza (355 ml) de agua |
| 1¼ | taza (265 g) de azúcar granulada |
| 1 | vaina de vainilla, abierta |
| 1 | pizca de sal |
| 2 | tazas de 13.5 onzas (400 ml) de leche de coco sin azúcar |

- la mezcla a fuego medio-lento, justo hasta que empiece a hervir.
- En un tazón mediano, revolver las yemas con el resto del azúcar. Batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta obtener una mezcla espesa y clara.
 - Agregar aproximadamente $\frac{1}{4}$ de la leche caliente a la mezcla de azúcar/yema, batiendo. Agregar otro tercio de la leche, y luego regresar toda la mezcla en la cacerola. Cocer a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla se espese. NO permitir que la mezcla hierva, esto cocinaría demasiado las yemas (el proceso debería tomar solamente unos minutos).
 - Agregar el extracto de almendra. Colar con un colador de malla fina y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por 1–2 horas, o más.
 - Encender la máquina y echar la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado de yogur tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.
 - Si no tiene estopilla/colador de tela, puede usar un colador regular forrado con un par de hojas de papel absorbente.
- Información nutricional por porción de $\frac{1}{2}$ taza (120 ml):*
 Calorías 161 (22 % de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 7 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 15 mg • Sodio 67 mg • Calcio 176 mg • Fibra 0 g
- ### Helado de yogur de mango
- Mangos maduros son esenciales al éxito de la receta. Cuantos mejores los mangos, más rico el helado.*
- Rinde aproximadamente 10 porciones de $\frac{1}{2}$ taza (120 ml)
- 5 tazas (1 1/2 L) de yogur bajo en grasa, colado con estopilla/colador de tela durante 2–4 horas
 - 1/2 taza (100 g) de azúcar granulada
 - 2 mangos, en pedazos
 - 1 cucharadita de jugo de lima/limón verde fresco
- Colocar el yogur y el azúcar en un tazón grande; revolver y reservar.
 - Poner el mango picado, el jugo de limón y 1 taza (235 ml) de la mezcla de yogur en la jarra de una licuadora. Licuar. Revolver con el resto de la mezcla de yogur/azúcar. Cubrir y refrigerar por 1–2 horas, o más.
 - Encender la máquina y echar la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado de yogur tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.
- Este helado de yogur es más rico cuando se prepara con yogur entero, pero puede usar yogur bajo en grasa si desea.*
- Rinde aproximadamente 10 porciones de $\frac{1}{2}$ taza (120 ml)
- 1/2 cucharada de jarabe de maíz claro
 - 1 1/2 cucharada de miel
 - 3 cucharadas de agua
 - 2 vainas de vainilla, abiertas
 - 5 tazas (1 1/2 L) de yogur entero, colado con estopilla/colador de tela durante 2–4 horas
 - 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
 - 3/4 taza (150 g) de azúcar granulada
 - 1 pizca de sal
- Colocar el jarabe de maíz, la miel, el agua y la vaina de vainilla en una cacerola mediana; revolver. Cocer a fuego medio-lento hasta reducir la mezcla a la mitad. Colar (desechar la vaina) y reservar.
 - Colocar el yogur colado, la mezcla de miel/agua, el extracto de vainilla, el azúcar y la sal en un tazón grande; mezclar. Revolver hasta que el azúcar esté disuelto. Cubrir y refrigerar por 2–3 horas, o más.
 - Encender la máquina y echar la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20

1. Poner a calentar la leche, la crema, la vainilla, las especias, la sal y la mitad del azúcar a fuego medio-lento. Calentar justo hasta que empiece a hervir. Colocar las yemas y el resto del azúcar en un tazón mediano y mezclar. Batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta obtener una mezcla espesa y clara.
 3. Poner el chocolate picado en un tazón; reservar.
 4. Agregar aproximadamente un tercio de la leche caliente a la mezcla de azúcar/yema, batiendo. Agregar otro tercio de la leche, y luego regresar toda la mezcla en la cacerola. Cocer a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla se espese. NO permitir que la mezcla hierva; esto cocinaría demasiado las yemas (el proceso debería tomar solamente unos minutos).
 5. Colar la mezcla con un colador de malla fina y echar sobre el chocolate. Batir para mezclar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por 1–2 horas, o más.
 6. Encender la máquina y echar la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.
- Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):
 • Calorías 320 (64 % de grasa) • Carbohidratos 26 g
 • Proteínas 5 g • Grasa 24 g • Grasa saturada 14 g
 • Colesterol 161 mg • Sodio 157 mg • Calcio 97 mg
 • Fibra 1 g
- Es perfecto para servir en barquillos o preparar nuestro pastel de cumpleaños helado (página 16).
 Rinde aproximadamente 10 porciones de ½ taza (120 ml)

Helado de pistacho

- Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):
 • Calorías 293 (58 % de grasa) • Carbohidratos 27 g
 • Proteínas 4 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 11 g
 • Colesterol 148 mg • Sodio 98 mg • Calcio 115 mg
 • Fibra 1 g
- Este helado es un poco picante; ajuste la sazón al gusto.
 Rinde aproximadamente 10 porciones de ½ taza (120 ml)

Helado de chocolate estilo mexicano

1. Poner a calentar la leche, la crema, la mitad del azúcar, la sal y la vainilla a fuego medio-lento. Calentar justo hasta que empiece a hervir. Retirar del fuego y dejar enfriar durante 1–2 horas. Agregar entonces la crema y la sal, y volver a calentar picado grueso
2. tazas (475 ml) de leche entera
- 1½. taza (355 ml) de crema líquida para batir
1. taza (135 g) de azúcar granulada
- ½. taza (135 g) de azúcar granulada
1. taza (590 ml) de leche entera
- 2½. tazas (590 ml) de leche entera
1. vaina de vainilla, abierta
- ¾. taza (135 g) de azúcar granulada
2. tazas (255 g) de pistachos (sin sal) asados, picados
2. tazas (475 ml) de crema líquida para batir
1. taza (heavy cream)
- 1½. cucharadita de extracto natural de vainilla
1. cucharadita de canela en polvo
- 1–2. pizcas de pimienta de Cayena
1. pizca de sal
1. taza (135 g) de azúcar granulada
5. yemas de huevo grande
- ¼. cucharadita de extracto natural de almendra
1. Poner a calentar la leche, la crema, la vaina de vainilla, el extracto de vainilla y la sal a fuego medio-lento. Calentar justo hasta que empiece a hervir. Retirar del fuego y dejar enfriar durante 1–2 horas. Agregar entonces la crema y la sal, y volver a calentar picado grueso

2	onzas (55 g) de chocolate semiamargo, picado grueso, o de chispas de chocolate	1	vaina de vainilla, abierta
5	yemas de huevo grande	5	
1½	cucharadita de extracto natural de vainilla gruesas	1½	

1. Calentar la leche, la crema, la vaina de vainilla, el extracto de vainilla y la sal a fuego medio-lento, justo hasta que la mezcla empiece a hervir. Retirar del fuego y dejar enfriar por 30 minutos.

2. Mientras tanto, poner a calentar el azúcar y el agua calentando hasta que esté derretida. Agregar la mantecquilla y seguir en un sartén grande. Agregar la mantecquilla y seguir en un sartén grande. Agregar las bananas y cocer durante 2 minutos, hasta que estén suaves y fragantes. Echar lentamente el ron y cocer durante 2 minutos adicionales, o hasta que la mezcla se espese. Retirar del fuego. Retirar las bananas de la mezcla con una espumadera y reservar el jarabe.

3. Sacar la vaina de la mezcla de leche/crema. Agregar el jugo de limón y las bananas; mezclar. Cubrir y refrigerar por 1–2 horas, o más.
4. Encender la máquina y echar la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20 minutos, hasta que se espese.

5. Mientras el helado se está congelando, derretir el chocolate semiamargo a baño María; reservar.
6. Unos minutos antes del final del mezclado, agregar el jarabe de azúcar. Una vez combinado el jarabe, agregar las nueces y seguir mezclando. Justo antes del final del mezclado, agregar el chocolate derretido. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):
 Calorías 194 (64 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 2 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 34 mg • Sodio 58 mg • Calcio 32 mg • Fibra 1 g

Helado de vainilla tradicional

Helado con intenso sabor a vainilla, para los amantes de la vainilla.

Rinde aproximadamente 12 porciones de ½ taza (120 ml)

2	tazas (475 ml) de leche entera	2	tazas (475 ml) de leche entera
2	tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")	2	tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
1	taza (200 g) de azúcar granulada	1	taza (200 g) de azúcar granulada
1	pizca de sal	1	pizca de sal

Rinde aproximadamente 12 porciones de ½ taza (120 ml)

1 taza (100 g) de "sándwiches de chocolate" (aproximadamente 8 galletas)

1 yemas de huevo grande

1 tazas llenas (100 g) de menta fresca

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

1 pizca de sal

1	vaina de vainilla, abierta	1	cucharadita de extracto natural de vainilla
5	yemas de huevo grande	5	
1½	cucharadita de extracto natural de vainilla	1½	

1. Poner a calentar la leche, la crema, la mitad del azúcar, la sal y la vaina de vainilla a fuego medio-lento. Calentar justo hasta que empiece a hervir.

2. Colocar las yemas y el resto del azúcar en un tazón mediano y mezclar. Batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta obtener una mezcla espesa y clara.
3. Agregar aproximadamente un tercio de la leche caliente a la mezcla de azúcar/yemas, batiendo. Agregar otro tercio de la leche, y luego regresar toda la mezcla en la cacerola. Cocer a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla se espese. NO permitir que la mezcla hierva; esto cocinarla demasiado las yemas (el proceso debería tomar solamente unos minutos).

4. Colar la mezcla con un colador de malla fina y dejar entrar a temperatura ambiente. Agregar el extracto de vainilla. Cubrir y refrigerar por 1–2 horas, o más.
5. Encender la máquina y echar la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Helado de menta fresca y galletas de chocolate

La mezcla de la menta fresca con chocolate siempre es una combinación ganadora.

Rinde aproximadamente 12 porciones de ½ taza (120 ml)

2	tazas (475 ml) de leche entera	2	tazas (475 ml) de leche entera
2	tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")	2	tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
1	taza (200 g) de azúcar granulada	1	taza (200 g) de azúcar granulada
1	pizca de sal	1	pizca de sal

Rinde aproximadamente 12 porciones de ½ taza (120 ml)

1 taza (100 g) de "sándwiches de chocolate" (aproximadamente 8 galletas)

1 yemas de huevo grande

1 tazas llenas (100 g) de menta fresca

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

1 pizca de sal

Rinde aproximadamente 10 porciones de ½ taza (120 ml)

Este helado es excelente, ya sea sólo o con nuestra exquisita salsa de Frambuesa (página 13).

Helado "torta de queso"

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):
 Calorías 356 (45 % de grasas) • Carbohidratos 48 g
 • Proteínas 8 g • Grasa 29 g • Grasa saturada 12 g
 • Colesterol 58 mg • Sodio 153 mg • Calcio 58 mg
 • Fibra 1 g

del congelador 15 minutos antes de servir.

congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar
 más firme, ponerlo en un recipiente hermético y

tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea
 más firme, ponerlo en un recipiente hermético y

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en

1/2	taza (120 ml) de leche entera
2	tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
1	vaina de vainilla, abierta
1/2	cucharadita de extracto natural de vainilla
1/4	cucharadita de sal
1/2	taza llena (65 g) de azúcar morena
1	cucharada de agua
2	cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal
2	bananas grandes, en trozos
1 1/2	cucharada de ron oscuro
1/4	cucharadita de jugo de limón fresco

Rinde aproximadamente 12 porciones de ½ taza (120 ml)

vale la pena.

La preparación de este helado es larga, pero el resultado

de chocolate

Helado de banana, nueces y chipspas

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):
 Calorías 240 (56 % de grasas) • Carbohidratos 23 g
 • Proteínas 4 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 10 g
 • Colesterol 49 mg • Sodio 234 mg • Calcio 65 mg
 • Fibra 0 g

congelador 15 minutos antes de servir.

durante aproximadamente 2 horas. Sacar del
 firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo

una consistencia cremosa. Si desea que sea más
 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá

congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20
 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá

Rinde aproximadamente 12 porciones de ½ taza (120 ml)

Preparado con menta fresca, este helado tiene un sabor muy natural.

Helado de menta

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):
 Calorías 365 (68 % de grasas) • Carbohidratos 23 g
 • Proteínas 8 g • Grasa 29 g • Grasa saturada 12 g
 • Colesterol 58 mg • Sodio 153 mg • Calcio 58 mg
 • Fibra 2 g

del congelador 15 minutos antes de servir.

congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar
 más firme, ponerlo en un recipiente hermético y

tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea
 más firme, ponerlo en un recipiente hermético y

Helados básicos

Helado de vainilla simple

- Encender la máquina y echar la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 268 (62 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 3 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 11 g • Colesterol 69 mg • Sodio 44 mg • Calcio 61 mg • Fibra 1 g

Para "personalizar" este helado clásico, añada dulces picados o chips en los últimos minutos del mezclado.

Rinde aproximadamente 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- | | |
|---|--|
| 1 | taza (235 ml) de leche entera |
| ¾ | taza (150 g) de azúcar granulada |
| 1 | pizca de sal |
| 2 | tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream") |
| 1 | cucharada de extracto natural de vainilla |

La mantequilla usada para tostar las pacanas es perfecta para acompañar panqueques o waffles/gofres.

Helado de pacana

- Poner la leche, el azúcar y la sal en un tazón mediano; batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta que el azúcar esté disueltto. Agregar la crema líquida y la vainilla. Cubrir y refrigerar por 1–2 horas, o más.

Rinde aproximadamente 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- | | |
|---|--|
| 4 | cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal |
| 1 | taza (100 g) de pacanas |
| 1 | cucharadita de sal |
| 1 | taza (235 ml) de leche entera |
| ¾ | taza (150 g) de azúcar granulada |
| 1 | pizca de sal |
| 2 | tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream") |
| 1 | cucharada de extracto natural de vainilla |

- Encender la máquina y echar la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 222 (73 % de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 2 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 11 g • Colesterol 69 mg • Sodio 45 mg • Calcio 61 mg • Fibra 0 g

Helado de chocolate simple

Sirva este sabroso helado con nuestra salsa de chocolate (página 17).

Rinde aproximadamente 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- | | |
|---|--|
| ¾ | taza (90 g) de cacao en polvo, tamizado |
| ½ | taza (100 g) de azúcar granulada |
| ¼ | taza llena (65 g) de azúcar moreno |
| 1 | pizca de sal |
| 1 | taza (235 ml) de leche entera |
| 2 | tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream") |
| ½ | cucharada de extracto natural de vainilla |

- Poner la leche, el azúcar y la sal en un tazón mediano; batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta que el azúcar esté disueltto. Agregar la crema líquida y la vainilla. Cubrir y refrigerar por 1–2 horas, o más.

- Encender la máquina y echar la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20 minutos, hasta que se espese. Añadir las pacanas en los últimos 5 minutos del mezclado. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 330 (79 % de grasa) • Carbohidratos 14 g • Proteínas 3 g • Grasa 30 g • Grasa saturada 15 g • Colesterol 81 mg • Sodio 58 mg • Calcio 68 mg • Fibra 1 g

- Colocar el cacao en polvo, el azúcar y la sal en un tazón mediano; revolver. Agregar la leche y mezclar, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el cacao, el azúcar y la sal estén disueltos. Agregar la crema líquida y la vainilla. Cubrir y refrigerar por 1–2 horas, o más.

- Las recetas ofrecidas más adelante le brindan una variedad de opciones para preparar deliciosos postres helados. Usted puede crear o usar sus propias recetas, siempre y cuando no rindan más de 1 ½ cuarto de galón (1.4 L).
- Los postres helados preparados con la máquina para hacer helados, helados de yogur y sorbetes Cuisinart® emplean ingredientes frescos y puros; por lo tanto no tienen las mismas características que los preparados de forma comercial. La mayoría de los postres helados que se compran en las tiendas contienen gomas y conservantes para darles firmeza. **Si usted desea una consistencia más firme, coloque la preparación en un recipiente hermético y congélela hasta que adquiera la consistencia deseada, por lo general dos o más horas.**
 - Algunas recetas usan ingredientes precocidos. Para lograr resultados óptimos, refrigere los ingredientes calientes durante 12 horas o más, o enfríelos bien en un baño de hielo antes de empear la preparación.
 - Para hacer el baño de hielo, llene un recipiente grande con hielo y agua. Coloque una olla u otro recipiente en el baño de hielo. Enfríe completamente los ingredientes precocidos.
 - La mayoría de las mezclas pueden conservarse en el refrigerador durante hasta 3 días.
 - Puede sustituir cremas bajas en grasa (por ej. crema líquida "half-and-half") y leche (semidescremada o descremada) por la crema líquida para batir y la leche entera usadas en muchas recetas. Sin embargo, tenga presente que mientras más alto sea el contenido de grasa, más rico y cremoso será el resultado. Usar sustitutos bajos en grasa puede alterar el sabor, la consistencia y textura de la preparación final. Cuando haga la sustitución, asegúrese de usar el mismo volumen de producto sustituto que hubiere usado para el producto original. Por ejemplo, si la receta incluye 2 tazas (475 ml) de crema, use un total de 2 tazas (475 ml) de producto sustituto (por ej. 1 taza/235 ml de crema y 1 taza/235 ml de leche entera).
 - Puede sustituir edulcorantes artificiales por azúcar. Si es necesario después de la cocción. Revuelva bien la mezcla para que el edulcorante se disuelva.
 - Si la lista de ingredientes incluye alcohol, agregue el alcohol en los últimos dos minutos del mezclado, porque el alcohol puede impedir el proceso de congelamiento.
 - Cuando prepare sorbetes, cerciórese del grado de maduración y dulzura de las frutas antes de usarlas. El proceso de congelación reduce la dulzura de las frutas; por eso el helado sabrá menos dulce que la mezcla inicial. Si la fruta sabe ácida, agregue azúcar; si la fruta está muy madura o dulce, utilice menos azúcar de lo indicado en la receta.
 - Nuestras recetas permiten preparar hasta 1 ½ cuarto de galón (1.4 L) de postre helado. No llene el tazón congelador hasta más de ¼ pulgada (0.5 cm) de la orilla, ya que los ingredientes se expanden durante el congelamiento.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

- Cuando prepare más de una receta, asegúrese de que el tazón esté completamente congelado antes de preparar adicionales, visítenos en www.cuisinart.com.
- Asegúrese de que la páteta mezcladora y la tapa estén debidamente puestas antes de encender el aparato.

CHILE/PERÚ GARANTÍA

! Felicitaciones ! Usted ha adquirido un producto CUISINART de calidad garantizada.

Condiciones del Certificado de Garantía

1. La garantía rige a partir de la fecha de compra. Para hacerla efectiva, el cliente deberá presentar la factura de compra y su correspondiente Certificado de Garantía.

2. La garantía solamente aplica por daños comprobados de fabricación. El artículo será revisado, cambiado y/o reparado gratuitamente por todo aquel defecto eléctrico o mecánico de fabricación.

3. La garantía no tiene validez:

3.1. Cuando el artículo haya sido abierto, desarmado o reparado por personal no autorizado. El artículo solamente debe ser reparado por la red de Servicios Técnicos Autorizado.

3.2. Cuando el artículo haya sido utilizado para trabajos para los cuales no ha sido diseñado.

3.3. Cuando los daños no sean defectos de fabricación, por ejemplo daños causados por golpes, derrame de residuos dentro de las partes, daños por insectos u otros comprobados en su momento. O por el mal uso, contrario a lo indicado en el manual de instrucciones.

3.4. Cuando los daños o averías causados en el artículo sean por accidentes, causas imprevisas o deliberadas, daños causados por voltajes entre un 10% mayor o menor del indicado en la placa de especificaciones del artículo.

3.5. Por desgaste normal de sus componentes y/o accesorios, por causas normales de uso.

3.6. Por accesorios y partes o deterioradas durante el uso inadecuado.

****Recomendamos leer el manual de instrucciones.**

! IMPORTANTE ! -

FAVOR CONSERVAR ESTE CERTIFICADO DEBIDAMENTE SELLADO POR EL TABLAMIENTO EN DONDE COMPRA EL PRODUCTO. SERA REQUISITO LA PRESENTACION DEL MISMO ANTE VENTUAL RECLAMO DE GARANTIA.

Chile

IMPORTADO POR CONAIR

COMERCIALIZADORA CHILE LTDA

VITACURA 2670, PISO 15, LAS CONDES,

SANTIAGO, CHILE

Perú

IMPORTADO POR: CONAIR PERU S.R.L.

JR. VICTOR ANDRES BELAUNDE NRO. 280 INT. 3 LIMA - LIMA - SAN ISIDRO

RUC: 20601392403

ARGENTINA GARANTÍA

¡Felicitaciones! Usted ha adquirido un producto CUISINART de calidad garantizada.

Condiciones de la garantía:

- 1. Período de garantía 12 meses a partir de la fecha de compra.** Para hacerla efectiva, usted deberá presentar la factura de compra, la cual debe estar dentro del período de garantía.
- La garantía solamente aplica por fallas comprobadas en su funcionamiento. El artículo será revisado, y/o reparado gratuitamente por todo aquel defecto eléctrico o mecánico detectado durante la vigencia de la garantía.
- La garantía no tiene validez:

- 3.1. Cuando el artículo haya sido abierto, desarmado o reparado por personal no autorizado. El artículo solamente debe ser abierto, intervenido y/o reparado por la red Servicios Técnicos Autorizados.
- 3.2. Cuando el artículo haya sido utilizado para usos no familiares/domésticos y/o trabajos para los cuales no ha sido diseñado.

- 3.3. Cuando las fallas no sean defectos de fabricación, sino fallas causadas por: golpes, derrame de líquidos o residuos dentro de las partes, daños por insectos u otros factores externos al equipo, comprobados en su momento; Así como por el mal uso, contrario a lo indicado en el manual de instrucciones.

- 3.4. Cuando las fallas o averías causadas al artículo sean por accidentes, causas imprevisibles o de fallas causadas por descargas eléctricas, subidas o bajadas de tensión y/o voltajes entre un 10% mayor o menor del indicado la placa de especificaciones del artículo.

- 3.5. Por accesorios y partes rotas o deterioradas durante el uso inadecuado.

****Recomendamos leer el manual de instrucciones.**

IMPORTANTE:

CONSERVE LA FACTURA DE SU COMPRA. SÓLO SE ACEPTAN ARTÍCULOS CON LA FACTURA DEL COMERCIO QUE LE VENDIÓ EL ARTÍCULO.

Argentina

IMPORTA, DISTRIBUYE Y GARANTIZA NEWSAN S.A.
ROQUE PEREZ 3650 - C1430FBX
C.A.B.A. - ARGENTINA

Atención al cliente: CUISINART
0810-888-2847 y 5300-5823
Horario de atención: 8 a 20hs

PREPARACIÓN/CONGELAMIENTO

DEL TAZÓN

El tazón debe estar completamente congelado antes de preparar una receta. Lave y seque el tazón antes de congelarlo. El tiempo necesario para congelar el tazón depende de que tan frío esté su congelador. Le recomendamos que coloque el tazón en el fondo del congelador, donde es más frío. Coloque el tazón sobre una superficie plana, en posición vertical.

Generalmente, el tiempo de congelación es entre 16 y 24 horas. Para saber si un tazón está completamente congelado, agítelo. Si no escucha ningún movimiento de líquido, entonces el tazón está listo. Para mayor conveniencia, deje siempre el tazón en el congelador. Use el tazón inmediatamente después de sacarlo del congelador; comenzará a descongelarse rápidamente después de haberlo sacado del congelador.

Nota: su congelador debe estar a una temperatura de 0 °F (-18 °C) para asegurar el congelamiento adecuado de toda comida.

PREPARACIÓN DE POSTRES HELADOS

1. Prepare los ingredientes de la receta que desea preparar (ver nuestras recetas al dorso). Si usa sus propias recetas, asegúrese de que no rindan más de 1 ½ cuartos de galón (1.4 L).

2. Saque el tazón congelador del congelador. Coloque el tazón sobre la base de la máquina.

NOTA: el tazón comenzará a descongelarse rápidamente después de haberlo sacado del congelador; úselo inmediatamente.

3. Coloque la paleta mezcladora en el tazón. La paleta debe descansar sobre el centro del tazón, con la parte circular hacia arriba.

4. Coloque la tapa sobre la base y gírela en sentido horario para sujetarla.

5. Ponga el botón de encendido/apagado en la posición "ON"; el tazón empezará a girar.

6. Eche los ingredientes inmediatamente por la boca de llenado.

IMPORTANTE: siempre encienda el aparato antes de agregar los ingredientes.

7. Sus postres helados estarán listos en tan sólo 20 minutos. El tiempo de preparación dependerá de la receta y de la cantidad que esté preparando. Apague el aparato cuando la mezcla se haya espesado a su gusto. Si desea una consistencia más firme, ponga la preparación en un recipiente hermético y congélela por dos o más horas.

NOTA: no guarde los postres helados en el tazón congelador. Los ingredientes pegarán a las paredes del tazón, lo que puede dañarlos. Guarde las preparaciones únicamente en recipientes herméticos.

INGREDIENTES SECOS

MECANISMO DE SEGURIDAD

Los ingredientes secos tales como las chispas o frutas secas deben ser agregados en los últimos 5 minutos del mezclado. Una vez que la bebida o el postre helado hayan empezado a espesarse, eche los ingredientes por la boca de llenado. El tamaño de los ingredientes secos no debe ser mayor al de chispas de chocolate.

La máquina para hacer helados, helados de yogur y sorbetes Cuisinart® está equipada con un sistema de seguridad que apaga automáticamente el aparato en caso de recalentamiento del motor. Esto puede ocurrir si la preparación es demasiado espesa, si la máquina ha estado funcionando por un tiempo excesivo o si el tamaño de los ingredientes que se agregan (frutas secas, etc.) es demasiado grande. Para reiniciar el aparato, apague (OFF) y desconecte. Permita que se enfríe. Después de unos minutos, puede encender la máquina nuevamente y continuar con su preparación.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

Limpieza

Limpe el tazón congelador, la paleta mezcladora y la tapa en agua jabonosa tibia. NUNCA LAVÉ EL TAZÓN CONGELADOR EN EL LAVAVAJILLAS. NO UTILICE LIMPIADORES O MATERIALES ABRASIVOS. Limpie la base con un paño ligeramente humedecido. Seque bien todas las piezas.

Almacenaje

NO guarde el tazón congelador en el congelador si está mojado. NO guarde la tapa, la paleta mezcladora ni la base en el congelador. Guarde siempre el tazón en el congelador para conveniencia y uso inmediato. No deje sus postres helados dentro del tazón por más de 30 minutos. Guárdelos en un recipiente hermético para optimizar su tiempo de conservación.

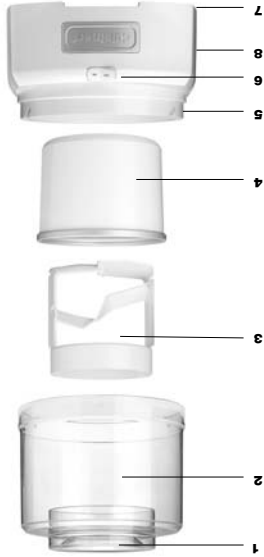
Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

ÍNDICE

- 1. **Boca de llenado** Para agregar los ingredientes de la receta o agregar ingredientes secos, como chips de chocolate o frutas secas, sin interrumpir el ciclo de preparación. 3
- 2. **Tapa fácil de cerrar** Transparente, para poder vigilar el proceso de preparación. Especialmente diseñada para fijarse fácilmente a la base. 4
- 3. **MEZCLADORA** Mezcla los ingredientes e incorpora aire para preparar bebidas o postres helados. 4
- 4. **Tazón congelador** Contiene un líquido congelante en una pared con doble aislamiento para mantener el tazón a temperatura constante y lograr un congelamiento rápido y uniforme. 4
- 5. **Base** Equipada con un resistente motor, lo suficientemente fuerte como para preparar helados, helados de yogur, sorbetes y bebidas heladas. 7



- 6. **Botón de encendido/apagado** (no ilustrados) Pies antideslizantes, para mantener el aparato estable. 7
- 7. **Pies de goma** (no ilustrados) 7
- 8. **Espacio para guardar el cable** El cable se hunde en la base para guardarlo y así mantener la encimera limpia y segura. 8
- 9. **Sin BPA** (no ilustrado) Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene BPA. 9

ANTES DEL PRIMER USO

NO sumerja la base del motor en agua. Limpíela con un paño ligeramente humedecido. Lave la tapa, el tazón congelador y la paleta mezcladora en agua jabonosa tibia para quitar el polvo o cualquier residuo que se haya acumulado durante el proceso de fabricación y envío. NO limpie ninguna de las piezas de la máquina con limpiadores o materiales abrasivos.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, electrocución o heridas, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLOS.**

2. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el cable, la clavija o el cuerpo del aparato en agua u otro líquido.

3. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños.

4. **Desconecte el aparato cuando no está en uso,** antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.

5. Evite el contacto con las piezas móviles. Para evitar el riesgo de heridas y/o daños a la máquina, mantenga los dedos, cable, ropa, espátulas y otros utensilios fuera del aparato durante el funcionamiento.

6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regrese a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.

7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o heridas.

8. No lo utilice en exteriores.

9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.

10. Para reducir el riesgo de heridas o daños a la máquina, mantenga las manos y utensilios fuera del tazón congelador durante el funcionamiento. **NUNCA INTRODUZCA OBJETOS O UTENSILIOS PUNZANTES EN EL TAZÓN CONGELADOR;** esto podría rayar y dañar. Puede utilizar una espátula de goma o una cuchara de madera, siempre que la máquina esté apagada.

11. Para uso doméstico solamente. Toda reparación, excepto la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario, debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado.

12. No coloque el tazón congelador sobre un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente. No lo exponga a ninguna fuente de calor. No lo lave en el lavavajillas; esto podría provocar un incendio, una descarga eléctrica o heridas.

13. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

PRECAUCIÓN

- No sumerja la base en agua.
- Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no desarme la base. Nota: la base no contiene piezas que puedan ser reparadas/cambiadas por el usuario.
- Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal autorizado.
- Agregarse de que el voltaje indicado en la placa de especificaciones técnicas del aparato coincide con el voltaje de su casa.
- Nunca limpie el aparato con productos o materiales abrasivos.

14. El equipo no es para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean instruidos o supervisados.
15. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

ICE21AR/ICE21CL/ICE21PE

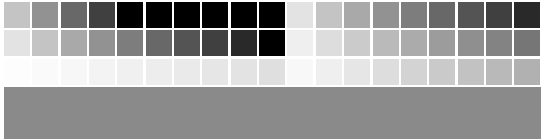
Máquina para hacer helados, helados de yogur y sorbetes



Cuisinart[®] INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS

Version No: ICE21AR IB-18/267
Open Size: 210x296MM Fold Size: 210x148MM
Number of Page: 36PP Saddle Stitched
Material: 100gsm white woodfree paper for whole book
Coating:
Color(Front): 1C(black)
(Back): 1C(black)
Date: 02-Jul-2018 Co-ordinator:Astor You/Kingsly Peng

Hugo Description
PDF version: ICE21AR IB-18/267(0.0)
Hugo Code: SMT 0559 IB-1-1 Operator:LKF
Hugo Diecut: IRP:BBJ
Hot Stamping: Spot UV: Embossing:
Remark: Paper White(1)Quality Request(1)



Black