



Perfect Pint™

Ice Cream and Frozen
Treat Maker

RECIPE BOOK

**BLACK+
DECKER**

Easy By Design.™



ICE CREAM >



LIGHT ICE CREAM >



GELATO >



SORBET >



FROZEN YOGURT >



MILKSHAKE >



VIEW FRENCH



ICE CREAM RECIPES



**Vanilla
Ice Cream**

Difficulty	Prep time	Total time
Easy	2-5 min	24 hrs



**Strawberry Cheesecake
Ice Cream**

Difficulty	Prep time	Total time
Medium	5-10 min	24 hrs



**Salted Caramel
Ice Cream**

Difficulty	Prep time	Total time
Easy	5-10 min	24 hrs



**Chocolate
Ice Cream**

Difficulty	Prep time	Total time
Easy	5-10 min	24 hrs



RECIPE: VANILLA ICE CREAM



INGREDIENTS:

- $\frac{2}{3}$ cup heavy cream
- $\frac{1}{4}$ cup granulated sugar
- 1 cup whole milk
- $2\frac{1}{2}$ tablespoon vanilla extract or paste

PREPARATION:

1. Add all ingredients to a bowl and whisk together until the sugar is dissolved.
2. Add to a prepared inner jar, replace lid, and freeze for at least 24 hours.
3. Use the **ICE CREAM** auto-function to process.

RELATED RECIPES



Strawberry Cheesecake Ice Cream

Difficulty
Medium

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs



Salted Caramel Ice Cream

Difficulty
Easy

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs



Chocolate Ice Cream

Difficulty
Easy

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs

[GO BACK](#)
[TO MAIN MENU](#)



RECIPE: STRAWBERRY CHEESECAKE ICE CREAM



INGREDIENTS:

- 3 oz cream cheese
- $\frac{7}{8}$ cup heavy cream
- $\frac{1}{3}$ cup whole milk
- 2 tsp vanilla extract or paste
- $\frac{1}{2}$ cup granulated sugar
- 8-10 strawberries, hulled and washed
- 2 graham crackers, broken into small pieces

PREPARATION:

1. Add the strawberries and sugar to a blender and blend until smooth. Pass through a fine sieve to remove seeds.
2. In a bowl, combine the strawberry purée, cream cheese, cream, milk, and vanilla. Mix until well combined.
3. Add to a prepared inner jar, replace lid, and freeze for at least 24 hours.
4. Use the **ICE CREAM** setting to process.
5. Make a hole in the center and add the graham cracker pieces.
6. Use the **MIX-IN** setting to incorporate.

RELATED RECIPES



Vanilla Ice Cream

Difficulty
Easy

Prep time
2-5 min

Total time
24 hrs



Salted Caramel Ice Cream

Difficulty
Easy

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs



Chocolate Ice Cream

Difficulty
Easy

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs

[GO BACK
TO MAIN MENU](#)



RECIPE: SALTED CARAMEL ICE CREAM



INGREDIENTS:

- $\frac{2}{3}$ cup heavy cream
- 1 cup whole milk
- $\frac{1}{4}$ cup granulated sugar
- $\frac{1}{3}$ cup salted caramel sauce

PREPARATION:

1. Add all ingredients to a pan and gently bring to a boil over medium heat, whisking occasionally. Remove from heat and cool.
2. Add to a prepared inner jar, replace lid, and freeze for at least 24 hours.
3. Use the **ICE CREAM** setting to process.

RELATED RECIPES



**Vanilla
Ice Cream**

Difficulty
Easy

Prep time
2-5 min

Total time
24 hrs



**Strawberry Cheesecake
Ice Cream**

Difficulty
Medium

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs



**Chocolate
Ice Cream**

Difficulty
Easy

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs

 [GO BACK
TO MAIN MENU](#)



RECIPE: CHOCOLATE ICE CREAM



INGREDIENTS:

- $\frac{2}{3}$ cup heavy cream
- $\frac{1}{4}$ cup granulated sugar
- 1 cup whole milk
- $\frac{1}{3}$ cup unsweetened cocoa powder
- $\frac{1}{2}$ tsp salt (optional)

PREPARATION:

1. Whisk all ingredients together in a bowl until sugar is dissolved.
2. Transfer to a saucepan and heat gently over medium heat until it just begins to boil. Set aside to cool.
3. Add to a prepared inner jar, replace lid, and freeze for at least 24 hours.
4. Use the **ICE CREAM** setting to process.

RELATED RECIPES



Vanilla
Ice Cream

Difficulty
Easy

Prep time
2-5 min

Total time
24 hrs



Strawberry Cheesecake
Ice Cream

Difficulty
Medium

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs



Salted Caramel
Ice Cream

Difficulty
Easy

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs

 [GO BACK](#)
[TO MAIN MENU](#)



LIGHT ICE CREAM RECIPES



Vanilla
Light Ice Cream

Difficulty
Easy

Prep time
2-5 min

Total time
24 hrs



Chocolate
Light Ice Cream

Difficulty
Easy

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs



Dairy-Free Vanilla
Light Ice Cream

Difficulty
Easy

Prep time
2-5 min

Total time
24 hrs



GO BACK
TO MAIN MENU



RECIPE: VANILLA LIGHT ICE CREAM



INGREDIENTS:

- 1 cup light cream (or half-and-half)
- ½ cup skim milk
- 3 tbsp agave syrup
- 3 tsp vanilla extract or paste

PREPARATION:

1. Add all ingredients to a bowl and whisk until smooth.
2. Add to a prepared inner jar, replace lid, and freeze for at least 24 hours.
3. Use the **LIGHT ICE CREAM** setting to process.

RELATED RECIPES



Chocolate Light Ice Cream

Difficulty
Easy

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs



Dairy-Free Vanilla Light Ice Cream

Difficulty
Easy

Prep time
2-5 min

Total time
24 hrs

 [GO BACK](#)
[TO MAIN MENU](#)



RECIPE: CHOCOLATE LIGHT ICE CREAM



INGREDIENTS:

- 1 cup light cream (or half-and-half)
- ½ cup skim milk
- 3 tbsp agave syrup
- 2 tbsp unsweetened cocoa powder

PREPARATION:

1. Add all ingredients to a pan and gently bring to a boil while stirring. Let cool.
2. Add to a prepared inner jar, replace lid, and freeze for at least 24 hours.
3. Use the **LIGHT ICE CREAM** setting to process.

RELATED RECIPES



Vanilla
Light Ice Cream

Difficulty
Easy

Prep time
2-5 min

Total time
24 hrs



Dairy-Free Vanilla
Light Ice Cream

Difficulty
Easy

Prep time
2-5 min

Total time
24 hrs

 [GO BACK](#)
[TO MAIN MENU](#)



RECIPE: DAIRY-FREE VANILLA ICE CREAM



INGREDIENTS:

- 1 cup oat cream
- ½ cup oat milk
- 3 tbsp maple syrup
- 3 tsp vanilla extract or paste

PREPARATION:

1. Whisk all ingredients together in a bowl.
2. Add to a prepared inner jar, replace lid, and freeze for at least 24 hours.
3. Use the **LIGHT ICE CREAM** setting to process.

RELATED RECIPES



Vanilla
Light Ice Cream

Difficulty
Easy

Prep time
2-5 min

Total time
24 hrs



Chocolate
Light Ice Cream

Difficulty
Easy

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs

 [GO BACK
TO MAIN MENU](#)



GELATO RECIPES



**Chocolate Hazelnut
Gelato**

Difficulty
Hard

Prep time
10-15 min

Total time
24 hrs



**Pistachio
Gelato**

Difficulty
Hard

Prep time
20-25 min

Total time
24 hrs



**Tiramisu
Gelato**

Difficulty
Hard

Prep time
15-20 min

Total time
24 hrs

 [GO BACK
TO MAIN MENU](#)



RECIPE: CHOCOLATE HAZELNUT GELATO



EQUIPMENT: Pan, Whisk, Food Thermometer

INGREDIENTS:

- ⅓ cup hazelnut spread
- 2 tbsp unsweetened cocoa powder
- ½ cup heavy cream
- 1 cup whole milk
- 2 tsp vanilla extract or paste
- ½ tsp salt
- 3 large egg yolks

PREPARATION:

1. Add all ingredients except egg yolks to a saucepan. Heat gently, stirring, until just boiling. Remove from heat and cool.
2. Lightly whisk egg yolks in a bowl. Temper by slowly whisking in some of the warm dairy mixture. Repeat 2-3 times, then mix in remaining liquid.
3. Return mixture to the pan and heat gently, stirring constantly, until it reaches 167°F (75°C).
4. Add to a prepared inner jar, replace lid, and freeze for at least 24 hours.
5. Use the **GELATO** setting to process.

RELATED RECIPES



**Pistachio
Gelato**

Difficulty
Hard

Prep time
20-25 min

Total time
24 hrs



**Tiramisu
Gelato**

Difficulty
Hard

Prep time
15-20 min

Total time
24 hrs

 [GO BACK
TO MAIN MENU](#)



RECIPE: PISTACHIO GELATO



EQUIPMENT: Bowl, Pan, Whisk, Food Thermometer

INGREDIENTS:

- $\frac{3}{4}$ cup heavy cream
- $1\frac{1}{4}$ cups whole milk
- 1 tbsp maple syrup
- $\frac{1}{3}$ cup pistachio paste
- Few drops pistachio extract
- 3 large egg yolks
- $\frac{1}{4}$ cup granulated sugar

PREPARATION:

1. Add pistachio paste, cream, milk, maple syrup, and extract to a saucepan. Bring to a boil, then cool slightly.
2. In a separate bowl, whisk egg yolks and sugar. Temper with warm liquid as above.
3. Return to the pan and heat gently, stirring constantly, until it reaches 167°F (75°C).
4. Add to a prepared inner jar, replace lid, and freeze for at least 24 hours.
5. Use the **GELATO** setting to process.

RELATED RECIPES



**Chocolate Hazelnut
Gelato**

Difficulty
Hard

Prep time
10-15 min

Total time
24 hrs



**Tiramisu
Gelato**

Difficulty
Hard

Prep time
15-20 min

Total time
24 hrs

 [GO BACK
TO MAIN MENU](#)



RECIPE: TIRAMISU GELATO



EQUIPMENT: Bowl, Pan, Whisk, Food Thermometer

INGREDIENTS:

- 3 large egg yolks
- $\frac{1}{3}$ cup granulated sugar
- $\frac{3}{4}$ cup whipping cream
- $\frac{3}{4}$ cup whole milk
- 1 shot espresso (about 1-1 $\frac{1}{2}$ oz)

PREPARATION:

1. Mix all ingredients in a bowl and combine well.
2. Transfer to a pan and heat gently, stirring, until the mixture reaches 167°F (75°C).
3. Add to a prepared inner jar, replace lid, and freeze for at least 24 hours.
4. Use the **GELATO** setting to process.

RELATED RECIPES



**Chocolate Hazelnut
Gelato**

Difficulty
Easy

Prep time
10-15 min

Total time
24 hrs



**Pistachio
Gelato**

Difficulty
Easy

Prep time
20-25 min

Total time
24 hrs

 **GO BACK
TO MAIN MENU**



SORBET RECIPES



**Lemon
Sorbet**

Difficulty
Easy

Prep time
5-8 min

Total time
24 hrs



**Strawberry
Sorbet**

Difficulty
Medium

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs



**Mango
Sorbet**

Difficulty
Medium

Prep time
5-8 min

Total time
24 hrs

 [GO BACK
TO MAIN MENU](#)



RECIPE: LEMON SORBET



INGREDIENTS:

- $\frac{1}{3}$ cup lemon juice
- $\frac{1}{3}$ cup granulated sugar
- 1 cup boiling water

PREPARATION:

1. Stir all ingredients in a bowl until sugar is dissolved.
2. Add to a prepared inner jar, replace lid, and freeze for at least 24 hours.
3. Use the **SORBET** setting to process.

RELATED RECIPES



**Strawberry
Sorbet**

Difficulty
Medium

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs



**Mango
Sorbet**

Difficulty
Medium

Prep time
5-8 min

Total time
24 hrs

 [GO BACK
TO MAIN MENU](#)



RECIPE: STRAWBERRY SORBET



EQUIPMENT: Fine sieve, Blender

INGREDIENTS:

- 1 lb strawberries, hulled and washed
- $\frac{1}{3}$ cup granulated sugar
- $\frac{1}{3}$ cup boiling water

PREPARATION:

1. Blend all ingredients until smooth. Strain through a fine sieve.
2. Add to a prepared inner jar, replace lid, and freeze for at least 24 hours.
3. Use the **SORBET** setting to process.

RELATED RECIPES



**Lemon
Sorbet**

Difficulty
Easy

Prep time
5-8 min

Total time
24 hrs



**Mango
Sorbet**

Difficulty
Medium

Prep time
5-8 min

Total time
24 hrs



RECIPE: MANGO SORBET



EQUIPMENT: Blender

INGREDIENTS:

- 14 oz mango chunks
- $\frac{1}{4}$ cup granulated sugar
- $\frac{1}{3}$ cup boiling water
- Juice of $\frac{1}{2}$ lime

PREPARATION:

1. Stir lime juice and sugar into boiling water. Let cool slightly.
 2. Blend in mango until smooth.
 3. Add to inner jar, replace lid, and freeze for at least 24 hours.
 4. Use the **SORBET** setting to process.
- Tip:** Use ripe, juicy mango for best results.

RELATED RECIPES



**Lemon
Sorbet**

Difficulty
Easy

Prep time
5-8 min

Total time
24 hrs



**Strawberry
Sorbet**

Difficulty
Medium

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs

 [GO BACK
TO MAIN MENU](#)



FROZEN YOGURT RECIPES



Vanilla
Frozen Yogurt

Difficulty	Prep time	Total time
Easy	2-5 min	24 hrs



Raspberry
Frozen Yogurt

Difficulty	Prep time	Total time
Medium	5-10 min	24 hrs



Peach
Frozen Yogurt

Difficulty	Prep time	Total time
Medium	5-10 min	24 hrs

 [GO BACK
TO MAIN MENU](#)



RECIPE: VANILLA FROZEN YOGURT



INGREDIENTS:

- 1/3 cup plain yogurt
- 1/2 cup heavy cream
- 1/2 cup whole milk
- 1/4 cup granulated sugar
- 2 tsp vanilla extract or paste

PREPARATION:

1. Whisk all ingredients in a bowl until smooth.
2. Add to inner jar, replace lid, and freeze for at least 24 hours.
3. Use the **FROZEN YOGURT** setting to process.

RELATED RECIPES



Raspberry Frozen Yogurt

Difficulty
Medium

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs



Peach Frozen Yogurt

Difficulty
Medium

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs

 [GO BACK](#)
[TO MAIN MENU](#)



RECIPE: RASPBERRY FROZEN YOGURT



EQUIPMENT: Blender, Strainer

INGREDIENTS:

- $\frac{2}{3}$ cup fresh raspberries
- $\frac{1}{3}$ cup granulated sugar
- $\frac{1}{3}$ cup plain yogurt
- $\frac{1}{3}$ cup heavy cream
- $\frac{1}{2}$ cup whole milk

PREPARATION:

1. Blend raspberries and sugar until liquid. Strain seeds out.
2. Combine with other ingredients and whisk until smooth.
3. Add to inner jar, replace lid, and freeze for at least 24 hours.
4. Use the **FROZEN YOGURT** setting to process.

RELATED RECIPES



Vanilla
Frozen Yogurt

Difficulty
Easy

Prep time
2-5 min

Total time
24 hrs



Peach
Frozen Yogurt

Difficulty
Medium

Prep time
5-10 min

Total time
24 hrs

 [GO BACK](#)
[TO MAIN MENU](#)



RECIPE: PEACH FROZEN YOGURT



INGREDIENTS:

- 1 large ripe peach (about 3½ oz peach flesh)
- ⅓ cup granulated sugar
- ⅓ cup plain yogurt
- ½ cup heavy cream
- ½ cup whole milk
- 2 tsp vanilla extract or paste

PREPARATION:

1. Blend peach and sugar until smooth.
2. Whisk together all ingredients until fully combined.
3. Add to a prepared inner jar, replace lid, and freeze for at least 24 hours.
4. Use the **FROZEN YOGURT** setting to process.

Tip: Use a juicy, ripe peach.

RELATED RECIPES



Vanilla
Frozen Yogurt

Difficulty	Prep time	Total time
Easy	2-5 min	24 hrs



Raspberry
Frozen Yogurt

Difficulty	Prep time	Total time
Medium	5-10 min	24 hrs



MILKSHAKE RECIPES



**Chocolate Brownie
Milkshake**

Difficulty
Easy

Prep time
2-5 min

Total time
5 min



**Peanut Butter
Milkshake**

Difficulty
Easy

Prep time
2-5 min

Total time
5 min



**Coffee
Milkshake**

Difficulty
Easy

Prep time
2-5 min

Total time
5 min



**GO BACK
TO MAIN MENU**



RECIPE: CHOCOLATE BROWNIE MILKSHAKE



INGREDIENTS:

- 1 cup rich chocolate ice cream
- ½ cup whole milk
- 2 oz chocolate brownie pieces

PREPARATION:

1. Add all ingredients to a prepared inner jar.
2. Use the **MILKSHAKE** setting to process.

RELATED RECIPES



Peanut Butter Milkshake

Difficulty
Easy

Prep time
2-5 min

Total time
5 min



Coffee Milkshake

Difficulty
Easy

Prep time
2-5 min

Total time
5 min

[GO BACK](#)
[TO MAIN MENU](#)



RECIPE: PEANUT BUTTER MILKSHAKE



INGREDIENTS:

- $\frac{3}{4}$ cup vanilla ice cream
- 2 tbsp maple syrup
- $\frac{1}{2}$ cup whole milk
- $\frac{1}{3}$ cup creamy peanut butter
- $\frac{1}{2}$ tsp salt

PREPARATION:

1. Add all ingredients to a prepared inner jar.
2. Use the **MILKSHAKE** setting to process.

RELATED RECIPES



**Chocolate Brownie
Milkshake**

Difficulty
Easy

Prep time
2-5 min

Total time
5 min



**Coffee
Milkshake**

Difficulty
Easy

Prep time
2-5 min

Total time
5 min



**GO BACK
TO MAIN MENU**



RECIPE: COFFEE MILKSHAKE



INGREDIENTS:

- 1¼ cups vanilla ice cream
- ½ cup whole milk
- 1 shot espresso (1-1½ oz)

PREPARATION:

1. Add all ingredients to a prepared inner jar.
2. Use the **MILKSHAKE** setting to process.

RELATED RECIPES



Chocolate Brownie Milkshake

Difficulty	Prep time	Total time
Easy	2-5 min	5 min



Peanut Butter Milkshake

Difficulty	Prep time	Total time
Easy	2-5 min	5 min



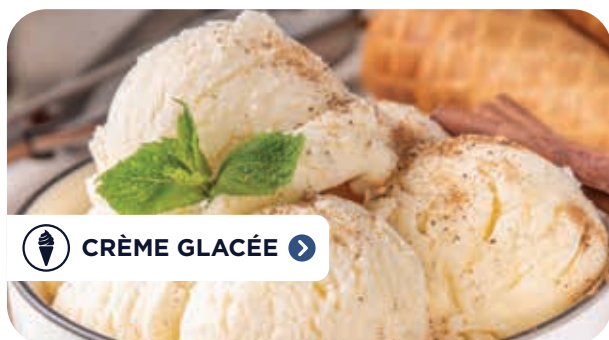
Perfect Pint™

Machine à glaces
et friandises glacées

LIVRE DE RECETTES

**BLACK+
DECKER**

Easy By Design.™



CRÈME GLACÉE ➤



CRÈME GLACÉE LÉGÈRE ➤



GELATO ➤



SORBET ➤



YOGOURT GLACÉ ➤



LAIT FRAPPÉ ➤

 LIRE EN ANGLAIS



RECETTES DE CRÈME GLACÉE



**Crème glacée
à la vanille**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
24 h



**Crème glacée
au gâteau au fromage aux fraises**

Niveau de
difficulté
Moyen

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



**Crème glacée
au caramel salé**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



**Crème glacée
au chocolat**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



REVENIR AU
MENU PRINCIPAL



RECETTE : CRÈME GLACÉE À LA VANILLE



INGRÉDIENTS :

- 150 ml ($\frac{2}{3}$ tasse) de crème riche en matière grasse
- 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de sucre granulé
- 250 ml (1 tasse) de lait entier
- 13 ml ($2\frac{1}{2}$ c. à thé) d'extrait ou de pâte de vanille

PRÉPARATION :

1. Ajouter tous les ingrédients dans un bol et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Verser dans un récipient intérieur préparé, remettre le couvercle et congeler pendant au moins 24 heures.
3. Utiliser le réglage ICE CREAM pour le mélange.

RECETTES ASSOCIÉES



Crème glacée au gâteau au fromage aux fraises

Niveau de
difficulté
Moyen

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



Crème glacée au caramel salé

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



Crème glacée au chocolat

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



REVENIR AU
MENU PRINCIPAL



RECETTE : CRÈME GLACÉE AU GÂTEAU AU FROMAGE AUX FRAISES



INGRÉDIENTS :

- 85 g (3 oz) de fromage à la crème
- 220 ml (7/8 tasse) de crème riche en matière grasse
- 80 ml (1/3 tasse) de lait entier
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait ou de pâte de vanille
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre granulé
- 8 à 10 fraises, équeutées et lavées
- 2 biscuits graham, cassés en petits morceaux

PRÉPARATION :

1. Ajouter les fraises et le sucre dans un bol, et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme. Passer au tamis fin pour retirer les graines.
2. Dans un autre bol, mélanger la purée de fraises, le fromage frais, la crème, le lait et la vanille. Bien mélanger.
3. Verser dans un récipient intérieur préparé, remettre le couvercle et congeler pendant au moins 24 heures.
4. Utiliser le réglage **ICE CREAM** pour le mélange.
5. Faire un trou au centre du mélange et ajouter les morceaux de biscuits graham.
6. Utiliser le réglage **MIX-IN** pour mélanger.

RECETTES ASSOCIÉES



Crème glacée à la vanille

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
24 h



Crème glacée au caramel salé

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



Crème glacée au chocolat

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



REVENIR AU
MENU PRINCIPAL



RECETTE : CRÈME GLACÉE AU CARAMEL SALÉ



INGRÉDIENTS :

- 150 ml (2/3 tasse) de crème riche en matière grasse
- 250 ml (1 tasse) de lait entier
- 60 ml (1/4 tasse) de sucre granulé
- 80 ml (1/3 tasse) de sauce au caramel salé

PRÉPARATION :

1. Ajouter tous les ingrédients dans une casserole et porter doucement à ébullition à feu moyen, en mélangeant à l'aide d'un fouet de temps en temps. Retirer du feu et laisser refroidir.
2. Verser dans un récipient intérieur préparé, remettre le couvercle et congeler pendant au moins 24 heures.
3. Utiliser le réglage **ICE CREAM** pour le mélange.

RECETTES ASSOCIÉES



Crème glacée à la vanille

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
24 h



Crème glacée au gâteau au fromage aux fraises

Niveau de
difficulté
Moyen

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



Crème glacée au chocolat

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



REVENIR AU
MENU PRINCIPAL



RECETTE : CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS :

- 150 ml (2/3 tasse) de crème riche en matière grasse
- 60 ml (1/4 tasse) de sucre granulé
- Env. 250 ml (1 tasse) de lait entier
- 80 ml (1/3 tasse) de cacao en poudre non sucré
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel (facultatif)

PRÉPARATION :

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Verser dans une casserole et chauffer légèrement à feu moyen jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Réserver pour laisser refroidir.
3. Verser dans un récipient intérieur préparé, remettre le couvercle et congeler pendant au moins 24 heures.
4. Utiliser le réglage ICE CREAM pour le mélange.

RECETTES ASSOCIÉES



Crème glacée à la vanille

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
24 h



Crème glacée au gâteau au fromage aux fraises

Niveau de
difficulté
Moyen

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



Crème glacée au caramel salé

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



REVENIR AU
MENU PRINCIPAL



RECETTES DE CRÈME GLACÉE LÉGÈRE



**Crème glacée légère
à la vanille**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
24 h



**Crème glacée légère
au chocolat**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



**Crème glacée légère
à la vanille sans lactose**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
24 h



**REVENIR AU
MENU PRINCIPAL**



RECETTE : CRÈME GLACÉE LÉGÈRE À LA VANILLE



INGRÉDIENTS :

- 250 ml (1 tasse) de crème légère (ou de crème moitié-moitié)
- 125 ml (1/2 tasse) de lait écrémé
- 45 ml (3 c. à table) de sirop d'agave
- 15 ml (3 c. à thé) d'extrait ou de pâte de vanille

PRÉPARATION :

1. Ajouter tous les ingrédients dans un bol et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme.
2. Verser dans un récipient intérieur préparé, remettre le couvercle et congeler pendant au moins 24 heures.
3. Utiliser le réglage **LIGHT ICE CREAM** pour le mélange.

RECETTES ASSOCIÉES



Crème glacée légère au chocolat

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



Crème glacée légère à la vanille sans lactose

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

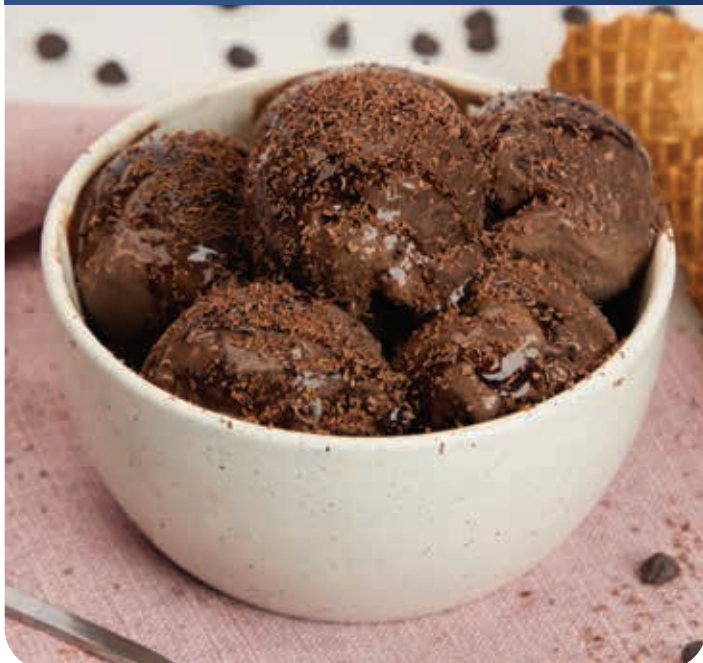
Temps
total
24 h



REVENIR AU
MENU PRINCIPAL



RECETTE : CRÈME GLACÉE LÉGÈRE AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS :

- 250 ml (1 tasse) de crème légère (ou de crème moitié-moitié)
- 125 ml (1/2 tasse) de lait écrémé
- 45 ml (3 c. à table) de sirop d'agave
- 30 ml (2 c. à table) de cacao en poudre non sucré

PRÉPARATION :

1. Ajouter tous les ingrédients dans une casserole et porter légèrement à ébullition tout en remuant. Laisser refroidir.
2. Verser dans un récipient intérieur préparé, remettre le couvercle et congeler pendant au moins 24 heures.
3. Utiliser le réglage **LIGHT ICE CREAM** pour le mélange.

RECETTES ASSOCIÉES



Crème glacée légère à la vanille

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
24 h



Crème glacée légère à la vanille sans lactose

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
24 h



REVENIR AU
MENU PRINCIPAL



RECETTE : CRÈME GLACÉE LÉGÈRE À LA VANILLE SANS LACTOSE



INGRÉDIENTS :

- 250 ml (1 tasse) de crème à l'avoine
- 125 ml (1/2 tasse) de lait d'avoine
- 45 ml (3 c. à table) de sirop d'érable
- 15 ml (3 c. à thé) d'extrait ou de pâte de vanille

PRÉPARATION :

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol à l'aide d'un fouet.
2. Verser dans un récipient intérieur préparé, remettre le couvercle et congeler pendant au moins 24 heures.
3. Utiliser le réglage **LIGHT ICE CREAM** pour le mélange.

RECETTES ASSOCIÉES



Crème glacée légère à la vanille

Niveau de difficulté	Temps de préparation	Temps total
Facile	de 2 à 5 min	24 h



Crème glacée légère au chocolat

Niveau de difficulté	Temps de préparation	Temps total
Facile	de 5 à 10 min	24 h



REVENIR AU
MENU PRINCIPAL



RECETTES DE GELATO



Gelato
au chocolat et aux noisettes

Niveau de
difficulté
Difficile

Temps de
préparation
de 10 à 15 min

Temps
total
24 h



Gelato
à la pistache

Niveau de
difficulté
Difficile

Temps de
préparation
de 20 à 25 min

Temps
total
24 h



Gelato
au tiramisu

Niveau de
difficulté
Difficile

Temps de
préparation
de 15 à 20 min

Temps
total
24 h



**REVENIR AU
MENU PRINCIPAL**



RECETTE : GELATO AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES



ÉQUIPEMENT : casserole, fouet et thermomètre alimentaire

INGRÉDIENTS :

- 80 ml (1/3 tasse) de pâte à tartiner aux noisettes
- 30 ml (2 c. à table) de cacao en poudre non sucré
- 125 ml (1/2 tasse) de crème riche en matière grasse
- 250 ml (1 tasse) de lait entier
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait ou de pâte de vanille
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- Jaune de 3 œufs de calibre gros

PRÉPARATION :

1. Dans une casserole, ajouter tous les ingrédients, sauf le jaune d'œuf. Chauffer légèrement, en remuant, jusqu'à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir.
2. Mélanger légèrement le jaune d'œuf dans un bol à l'aide d'un fouet. Tempérer en mélangeant doucement à l'aide d'un fouet une partie du mélange de produits laitiers chauds. Répéter deux ou trois fois et incorporer le reste du liquide.
3. Remettre le mélange dans la casserole et chauffer légèrement, en remuant constamment, jusqu'à ce qu'il atteigne 75 °C (167 °F).
4. Verser dans un récipient intérieur préparé, remettre le couvercle et congeler pendant au moins 24 heures.
5. Utiliser le réglage **GELATO** pour mélanger.

RECETTES ASSOCIÉES



**Gelato
à la pistache**

Niveau de difficulté	Temps de préparation	Temps total
Difficile	de 20 à 25 min	24 h



**Gelato
au tiramisu**

Niveau de difficulté	Temps de préparation	Temps total
Difficile	de 15 à 20 min	24 h



REVENIR AU
MENU PRINCIPAL



RECETTE : GELATO À LA PISTACHE



ÉQUIPEMENT : bol, fouet, casserole et thermomètre alimentaire

INGRÉDIENTS :

- 180 ml (3/4 tasse) de crème riche en matière grasse
- 315 ml (1 1/4 tasse) de lait entier
- 15 ml (1 c. à table) de sirop d'érable
- 80 ml (1/3 tasse) de pâte de pistache
- Quelques gouttes d'extrait de pistache
- Jaune de 3 œufs de calibre gros
- 60 ml (1/4 tasse) de sucre granulé

PRÉPARATION :

1. Dans une casserole, ajouter la pâte de pistache, la crème, le lait, le sirop d'érable et l'extrait de pistache. Porter à ébullition et laisser refroidir un peu.
2. Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf et le sucre à l'aide d'un fouet. Tempérer avec du liquide chaud comme indiqué ci-dessus.
3. Remettre le mélange dans la casserole et chauffer légèrement, en remuant constamment, jusqu'à ce qu'il atteigne 75 °C (167 °F).
4. Verser dans un récipient intérieur préparé, remettre le couvercle et congeler pendant au moins 24 heures.
5. Utiliser le réglage **GELATO** pour mélanger.

RECETTES ASSOCIÉES



Gelato au chocolat et aux noisettes

Niveau de difficulté	Temps de préparation	Temps total
Difficile	de 10 à 15 min	24 h



Gelato au tiramisu

Niveau de difficulté	Temps de préparation	Temps total
Difficile	de 15 à 20 min	24 h



REVENIR AU
MENU PRINCIPAL



RECETTE : GELATO AU TIRAMISU



ÉQUIPEMENT : bol, fouet, casserole et thermomètre alimentaire

INGRÉDIENTS :

- Jaune de 3 œufs de calibre gros
- 80 ml (1/3 tasse) de sucre granulé
- 180 ml (3/4 tasse) de crème à fouetter
- 180 ml (3/4 tasse) de lait entier
- 1 dose d'expresso, soit env. 30 à 45 ml (1 à 1 1/2 oz)

PRÉPARATION :

1. Bien mélanger tous les ingrédients dans un bol.
2. Verser le mélange dans la casserole et chauffer légèrement, en remuant, jusqu'à ce qu'il atteigne 75 °C (167 °F).
3. Verser dans un récipient intérieur préparé, remettre le couvercle et congeler pendant au moins 24 heures.
4. Utiliser le réglage **GELATO** pour mélanger.

RECETTES ASSOCIÉES



Gelato au chocolat et aux noisettes

Niveau de difficulté	Temps de préparation	Temps total
Difficile	de 10 à 15 min	24 h



Gelato à la pistache

Niveau de difficulté	Temps de préparation	Temps total
Difficile	de 20 à 25 min	24 h



REVENIR AU
MENU PRINCIPAL



RECETTES DE SORBET



**Sorbet
au citron**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 5 à 8 min

Temps
total
24 h



**Sorbet
à la fraise**

Niveau de
difficulté
Moyen

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



**Sorbet
à la mangue**

Niveau de
difficulté
Moyen

Temps de
préparation
de 5 à 8 min

Temps
total
24 h



**REVENIR AU
MENU PRINCIPAL**



RECETTE: SORBET AU CITRON



INGRÉDIENTS :

- 80 ml (1/3 tasse) de jus de citron
- 80 ml (1/3 tasse) de sucre granulé
- 250 ml (1 tasse) d'eau bouillante

PRÉPARATION :

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Verser dans un récipient intérieur préparé, remettre le couvercle et congeler pendant au moins 24 heures.
3. Utiliser le réglage **SORBET** pour mélanger.

RECETTES ASSOCIÉES



**Sorbet
à la fraise**

Niveau de
difficulté
Moyen

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



**Sorbet
à la mangue**

Niveau de
difficulté
Moyen

Temps de
préparation
de 5 à 8 min

Temps
total
24 h



REVENIR AU
MENU PRINCIPAL



RECETTE : SORBET À LA FRAISE



ÉQUIPEMENT : tamis fin, mixeur

INGRÉDIENTS :

- 455 g (1 lb) de fraises, équeutées et lavées
- 80 ml (1/3 tasse) de sucre granulé
- 80 ml (1/3 tasse) d'eau bouillante

PRÉPARATION :

1. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme. Passer au tamis fin.
2. Verser dans un récipient intérieur préparé, remettre le couvercle et congeler pendant au moins 24 heures.
3. Utiliser le réglage **SORBET** pour mélanger.

RECETTES ASSOCIÉES



**Sorbet
au citron**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 5 à 8 min

Temps
total
24 h



**Sorbet
à la mangue**

Niveau de
difficulté
Moyen

Temps de
préparation
de 5 à 8 min

Temps
total
24 h



**REVENIR AU
MENU PRINCIPAL**



RECETTE : SORBET À LA MANGUE



ÉQUIPEMENT : mixeur

INGRÉDIENTS :

- 397 g (14 oz) de morceaux de mangues
- 60 ml (1/4 tasse) de sucre granulé
- 80 ml (1/3 tasse) d'eau bouillante
- Jus de 1/2 lime

PRÉPARATION :

1. Incorporer le jus de lime et le sucre dans l'eau bouillante. Laisser refroidir un peu.
2. Ajouter les morceaux de mangues et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme.
3. Verser dans un récipient intérieur, remettre le couvercle et congeler pendant au moins 24 heures.
4. Utiliser le réglage **SORBET** pour mélanger.
Conseil : Utiliser du jus de mangue pour obtenir des résultats optimaux.

RECETTES ASSOCIÉES



**Sorbet
au citron**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 5 à 8 min

Temps
total
24 h



**Sorbet
à la fraise**

Niveau de
difficulté
Moyen

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



REVENIR AU
MENU PRINCIPAL



RECETTES DE YOGOURT GLACÉ



**Yogourt glacé
à la vanille**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
24 h



**Yogourt glacé
à la framboise**

Niveau de
difficulté
Moyen

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



**Yogourt glacé
à la pêche**

Niveau de
difficulté
Moyen

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



**REVENIR AU
MENU PRINCIPAL**



RECETTE : YOGOURT GLACÉ À LA VANILLE



INGRÉDIENTS :

- 80 ml (1/3 tasse) de yogourt nature
- 125 ml (1/2 tasse) de crème riche en matière grasse
- 125 ml (1/2 tasse) de lait entier
- 60 ml (1/4 tasse) de sucre granulé
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait ou de pâte de vanille

PRÉPARATION :

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme.
2. Verser dans un récipient intérieur, remettre le couvercle et congeler pendant au moins 24 heures.
3. Utiliser le réglage **FROZEN YOGURT** pour mélanger.

RECETTES ASSOCIÉES



**Yogourt glacé
à la framboise**

Niveau de
difficulté
Moyen

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



**Yogourt glacé
à la pêche**

Niveau de
difficulté
Moyen

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



REVENIR AU
MENU PRINCIPAL



RECETTE : YOGOURT GLACÉ À LA FRAMBOISE



ÉQUIPEMENT : mixeur, passoire

INGRÉDIENTS :

- 150 ml (2/3 tasse) de framboises fraîches
- 80 ml (1/3 tasse) de sucre granulé
- 80 ml (1/3 tasse) de yogourt nature
- 80 ml (1/3 tasse) de crème épaisse
- 125 ml (1/2 tasse) de lait entier

PRÉPARATION :

1. Mélanger les framboises et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance liquide.
Passer au tamis pour retirer les graines.
2. Ajouter les autres ingrédients et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme.
3. Verser dans un récipient intérieur, remettre le couvercle et congeler pendant au moins 24 heures.
4. Utiliser le réglage **FROZEN YOGURT** pour mélanger.

RECETTES ASSOCIÉES



**Yogourt glacé
à la vanille**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
24 h



**Yogourt glacé
à la pêche**

Niveau de
difficulté
Moyen

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



**REVENIR AU
MENU PRINCIPAL**



RECETTE : YOGOURT GLACÉ À LA PÊCHE



INGRÉDIENTS :

- 1 grosse pêche mûre, soit env. 99 g (3 1/2 oz) de chair de pêche
- 80 ml (1/3 tasse) de sucre granulé
- 80 ml (1/3 tasse) de yogourt nature
- 125 ml (1/2 tasse) de crème riche en matière grasse
- 125 ml (1/2 tasse) de lait entier
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait ou de pâte de vanille

PRÉPARATION :

1. Mélanger la pêche et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme.
2. Combiner tous les ingrédients et bien les mélanger à l'aide d'un fouet.
3. Verser dans un récipient intérieur préparé, remettre le couvercle et congeler pendant au moins 24 heures.
4. Utiliser le réglage **FROZEN YOGURT** pour mélanger.
Conseil : Utiliser une pêche juteuse et mûre.

RECETTES ASSOCIÉES



Yogourt glacé à la vanille

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
24 h



Yogourt glacé à la framboise

Niveau de
difficulté
Moyen

Temps de
préparation
de 5 à 10 min

Temps
total
24 h



REVENIR AU
MENU PRINCIPAL



RECETTES DE LAIT FRAPPÉ



**Lait frappé
aux brownies**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
5 min



**Lait frappé
au beurre d'arachide**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
5 min



**Lait frappé
au café**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
5 min



**REVENIR AU
MENU PRINCIPAL**



RECETTE : LAIT FRAPPÉ AUX BROWNIES



INGRÉDIENTS :

- 250 ml (1 tasse) de crème glacée riche au chocolat
- 125 ml (1/2 tasse) de lait entier
- 55 g (2 oz) de morceaux de brownies

PRÉPARATION :

1. Ajouter tous les ingrédients dans un récipient intérieur préparé.
2. Utiliser le réglage **MILKSHAKE** pour mélanger.

RECETTES ASSOCIÉES



**Lait frappé
au beurre d'arachide**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
5 min



**Lait frappé
au café**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
5 min



**REVENIR AU
MENU PRINCIPAL**



RECETTE : LAIT FRAPPÉ AU BEURRE D'ARACHIDE



INGRÉDIENTS :

- 180 ml (3/4 tasse) de crème glacée à la vanille
- 30 ml (2 c. à table) de sirop d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) de lait entier
- 80 ml (1/3 tasse) de beurre d'arachide crémeux
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel

PRÉPARATION :

1. Ajouter tous les ingrédients dans un récipient intérieur préparé.
2. Utiliser le réglage **MILKSHAKE** pour mélanger.

RECETTES ASSOCIÉES



**Lait frappé
aux brownies**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
5 min



**Lait frappé
au café**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
5 min



**REVENIR AU
MENU PRINCIPAL**



RECETTE : LAIT FRAPPÉ AU CAFÉ



INGRÉDIENTS :

- 315 ml (1 1/4 tasse) de crème glacée à la vanille
- 125 ml (1/2 tasse) de lait entier
- 1 dose d'expresso, soit env. 30 à 45 ml (1 à 1 1/2 oz)

PRÉPARATION :

1. Ajouter tous les ingrédients dans un récipient intérieur préparé.
2. Utiliser le réglage **MILKSHAKE** pour mélanger.

RECETTES ASSOCIÉES



**Lait frappé
aux brownies**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
5 min



**Lait frappé
au beurre d'arachide**

Niveau de
difficulté
Facile

Temps de
préparation
de 2 à 5 min

Temps
total
5 min



**REVENIR AU
MENU PRINCIPAL**