

Cuisinart® INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Cuisinart® Frozen Dessert Maker

ICE-100

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. **Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.**
3. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair and clothing as well as spatulas and other utensils away from unit 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 injuries.
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 mixing 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 MIXING BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the 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 appliance for other than intended use.
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. Keep the appliance 4 inches from other objects to ensure motor ventilation.
15. Do not upend this product or incline it over a 45° angle.
16. Do not use the appliance near an open flame, hot plate, or stove.
17. Do not remove the paddle when the appliance is mixing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

If a long, grounded 3-prong extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

CAUTION

This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by an authorized service representative.

- 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.
- Unit should remain upright at all times. If unit is turned on its side or upside down, you will need to put it in upright position and wait 24 hours before using.

CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Parts and Features.....	3
Before First Use.....	3
Operating Instructions.....	4
Safety Feature.....	4
Cleaning, Storage, and Maintenance.....	5
Troubleshooting.....	5
Warranty.....	6
Recipe Tips.....	7
Recipes.....	8

PARTS AND FEATURES

1. Transparent Lid

Easily comes off to allow recipe ingredients to be added to the bowl.

2. Mix-in Opening

Use to add toppings and mix-ins like chips or nuts, without interrupting the freezing cycle.

3. Mixing Paddles

Mix and aerate ingredients in mixing bowl to create frozen dessert.

a. Gelato and Sorbet Paddle

Perfectly incorporates less air into the ingredients and creates richly textured results with intense flavor.

b. Ice Cream Paddle

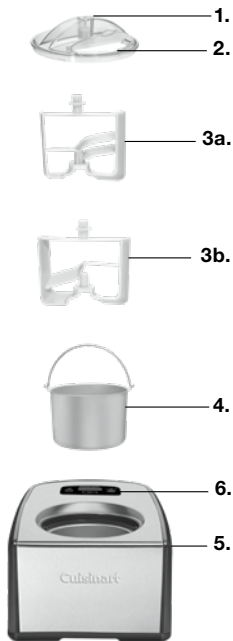
Churns ingredients perfectly and creates smooth and creamy results.

4. Mixing Bowl with Lift-Out Handle

Anodized aluminum mixing bowl. No need to pre-chill or freeze bowl.

5. Base

Contains heavy-duty compressor and mixing motor.



6. Touchpad Control Panel with LCD Readout

a. Power Button

Turns the unit on and off. The Standby red LED light will illuminate when unit is on. It will flash when unit is in Standby mode.

b. Timer Button

Allows you to set from 10 minutes to 60 minutes.

c. Start/Stop Button

Allows you to start and stop the mixing process and timer.

The Cooling/Mixing blue LED will illuminate when mixing. It will flash when paused (stopped).

BEFORE FIRST USE

DO NOT immerse the compressor/motor base in water. Wipe it with a moist cloth. Wash the lid, mixing bowl, and mixing paddles in warm, soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. Only the mixing paddles and lid are top-shelf dishwasher safe. **DO NOT** place mixing bowl in dishwasher. **DO NOT** clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements. Place in upright position and let it rest for 24 hours.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Plug the unit into the power outlet. Red LED light will flash to indicate unit is in standby.
2. Prepare ingredients (see page 7 for recipe tips).

Note: If using your own recipe, be sure bases do not go over top dasher on mixing paddle. See below for image.



3. Place mixing bowl into the base. Be sure bowl is properly aligned in base.
4. Place the Ice Cream Paddle or the Gelato and Sorbet Paddle in the bowl so that it rests in the center of the bowl.
5. Pour ingredients into the mixing bowl. Position lid by lining up arrow on lid with the unlock icon on base. Lock into place by turning it counterclockwise. Be sure the arrow on lid is lined up with the lock icon on the base. The mix-in opening is centered in the front when in the lock position.
6. Press the Power button to turn the unit on. The red LED light will be on and the LCD screen will display "00".
7. Press the Timer button to set time from default 60 minutes to 10 minutes. The timer will default to 60 minutes. Press and release timer button to decrease time in 1-minute increments. Press and hold to scroll down more quickly.
Note: If you go past the desired time, continue to press Timer until you're back to 60 minutes.
8. Press the Start/Stop button to begin the cooling/mixing cycle.
 - Ingredients such as chips and nuts can be added towards the end of mixing time. Once the dessert has begun to thicken (usually about 5 minutes from end time), add the ingredients through the mix-in opening.**Note:** To turn the unit off at any time, press the Power button.
9. The timer will count down to zero and the unit will beep three times to indicate the frozen dessert is ready.
Note: The red LED light will flash and the timer will be blinking "00".
10. Turn the unit off by pressing the Power button. Remove the lid by turning it clockwise to unlock. Lift mixing bowl out of the base with handle. Remove paddle from mixing bowl. **Note:** If the unit is not powered off, it will go into the Keep Cool function. Details follow on this page.

To pause time and mixing:

- Press the Start/Stop button at any point in the cooling/mixing cycle to pause the time and mixing. To restart, press the Start/Stop button again.

To add time:

If ice cream isn't done or you would like to add time, press the Start/Stop button to pause unit. Press the Timer button repeatedly to decrease time in 1-minute increments. Press and hold to scroll through more quickly. If you go past the desired time, continue to press Timer until you're back to 60 minutes.

Note: When making consecutive batches of ice cream or gelato, be sure to allow extra time for the compressor to adjust to cooling.

Tip: Unplug unit and let it rest for 10 minutes to allow it to cool before making a second batch.

Keep Cool

This function does exactly what it says....keeps cool! At the end of the cooling/mixing cycle, "00" will blink and the unit will automatically enter the Keep Cool cycle, where it will remain for 10 minutes. Note: The compressor will be on during the Keep Cool cycle. At the end of the cycle, the unit will beep 5 times and return to Standby mode.

Note: The mixing function is not activated during the Keep Cool cycle. If you would like to mix as well, turn off the unit, then set time to start cooling/mixing cycle again.

Note: You can turn the unit off at any time during the Keep Cool cycle.

SAFETY FEATURE

The Cuisinart® Frozen Dessert Maker is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the motor overheats. This safety system may activate under heavy loads, if the unit has been running for an excessively long period of time, or if Mix-ins (nuts, etc.) are in extremely large pieces. To reset the unit, press the Power button and unplug the unit. Let the unit rest. After a few minutes, you may turn the unit on again and continue making the frozen dessert.

CLEANING, STORAGE, AND MAINTENANCE

Cleaning

Clean the mixing bowl, mixing paddles and lid in warm soapy water. Mixing paddles and lid are top-shelf dishwasher safe. **DO NOT PUT MIXING BOWL IN THE DISHWASHER. DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANSERS OR IMPLEMENTS.** Wipe motor base clean with damp cloth. Dry all parts thoroughly.

Storage

Be sure to store your unit in an upright position. Do not store frozen desserts in the mixing 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.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Screen displays "EEEE", continuous beeping and the unit is stopped.	Power off and unplug the unit. Contact Consumer Service at 1-800-726-0190.
Unit turns off sooner than the time set	The overload safety feature has been activated. Let unit rest for a few minutes before continuing making the frozen dessert. If not the reason above, unplug the unit and let it rest for 2 hours. Power unit on and begin making your frozen dessert.
At any time during the cooling/mixing cycle, the unit beeps continuously for 30 seconds.	Power off and unplug the unit. Let it rest for 2 hours. Power unit on and begin making your frozen dessert. If this happens again, let the unit rest for 24 hours. If unit continues to beep after you have tried the above procedure, contact Consumer Service at 1-800-726-0190.
Mixing bowl is difficult to lift.	Wait 2 minutes and lift the mixing bowl. Make sure mixing bowl and the base are dry before making frozen dessert.
Paddle slippage after several batches of ice cream.	Watch for condensation on the outside of mixing bowl. Clear off water or ice from mixing bowl and base. Make sure mixing bowl and base are dry and clean before making next batch.

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty is available only to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart® or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart® Frozen Dessert Maker that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers. We warrant that your Cuisinart® Frozen Dessert Maker will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website at <https://cuisinart.registria.com> for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Frozen Dessert Maker should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you.

To obtain a return shipping label, visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. Or call our toll-free customer service department at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Frozen Dessert Maker has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

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 bases do not go over the top dasher on mixing paddle.

Recipe Tips

- Gelato and sorbet bases should be no more than 1 quart (should not go above the highest dasher on the paddle).
- Ice cream bases should be no more than 5 cups (should not go above the highest dasher on the paddle).
- For optimum consistency, chill all mixtures for a minimum of 2 hours, or up to 3 days. Always rewhisk the mixture after chilling to be sure all ingredients are well combined. While chilling the mixture is not required, this step will prevent any “ice” or “fat” crystals from forming during the freezing process as resting it in a chilled environment helps bind the ingredients together.
- Frozen desserts from the Cuisinart® Frozen Dessert Maker use pure, fresh ingredients. Because of this, the desserts do not have the same characteristics as commercially prepared frozen desserts. 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 cooked 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 the cooked ingredients completely.
- You may substitute lower-fat creams (e.g., half and half) and/or milk (reduced fat or low fat) 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 2 cups of cream, use a total of 2 cups of the substitute (such as 1 cup cream, 1 cup whole milk). See our recipes starting on page 8 for more tips.
- You may substitute other sweeteners for sugar. Stir the mixture thoroughly to dissolve the sweetener. See our Sugar-Free Vanilla Ice Cream recipe on page 14 as a guide.

- If a firmer consistency is desired, transfer to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.
- 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 additional sugar to the recipe. If the fruit is very ripe or sweet, reduce the amount of sugar in the recipe. Use our sorbet recipes on page 22 as a guide.
- Make sure the mixing paddle and lid are in place before turning on machine.

ADDING INGREDIENTS

- Ingredients such as chips and nuts should be added about 5 minutes before the freezing process is complete. You want it to still be soft enough to be able to fully incorporate into the frozen mixture.
- To add a chocolate swirl to ice cream, gelato, or frozen yogurt, drizzle in hot fudge or melted chocolate. The melted chocolate will harden once it makes contact with the freezing ingredients so add it in a slow drizzle to ensure that it does not clump.

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)

- 1½ cups whole milk
- 1 cup granulated sugar
- Pinch sea or kosher salt
- 2½ cups heavy cream
- ½ to 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 a minimum of at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.
2. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 307 (66% from fat) • carb. 24g • pro. 2g • fat 23g • sat. fat 14g
chol. 87mg • sod. 55mg • calc. 84mg • fiber 0g

SIMPLE CHOCOLATE ICE CREAM

For a real treat, serve this with our Hot Fudge Sauce on page 23.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- ¾ cup cocoa powder, sifted
- ½ cup granulated sugar
- ⅓ cup packed dark or light brown sugar
- Pinch sea or kosher salt
- 1 cup whole milk
- 2 cups heavy cream
- 1½ teaspoons 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 at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.
2. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

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 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 (halves or pieces)**
- 1 **teaspoon sea or kosher salt, plus one pinch, divided**
- 1 **cup whole milk**
- ¾ **cup granulated sugar**
- 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.
2. In a medium bowl, use a hand mixer on low speed or whisk to combine the milk, sugar, and pinch of salt until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.
3. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. Five minutes before mixing is completed, add the reserved pecans through the mix-in opening and let mix in completely. The ice cream will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 349 (75% from fat) • carb. 19g • pro. 3g • fat 30g • sat. fat 15g
chol. 81mg • sod. 45mg • 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 or light brown sugar**
- Pinch sea or kosher salt**
- ⅔ **cup whole milk**
- 1½ **cups heavy cream**
- 1 **teaspoon pure vanilla extract**
- ¾ **cup marshmallow creme**
- 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 at least 2 hours, or overnight.
2. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. Five minutes before mixing is completed, gradually add the marshmallow creme, one spoonful at a time. Once mixed, add the crushed graham crackers and melted chocolate, one at a time, through the mix-in opening and let mix in completely. The ice cream will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

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

***Do not allow chocolate to cool or it will be difficult to add to ice cream**

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 257 (47% from fat) • carb. 32g • pro. 2g • fat 14g • sat. fat 8g
chol. 43mg • sod. 44mg • calc. 37mg • fiber 1g

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

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

Makes about 5½ cups (eleven ½-cup servings)

- 1½ cups fresh strawberries, hulled*
- ¾ cup whole milk
- ⅔ cup granulated sugar
- Pinch sea or kosher 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 at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.
3. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

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

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 175 (62% from fat) • carb. 15g • pro. 1g • fat 12g • sat. fat 8g
chol. 46mg • sod. 21mg • calc. 24mg • fiber 0g

PEANUT BUTTER CUP ICE CREAM

One of the easiest ice creams to make, this dessert has rich peanut butter flavors that will have your friends and family in awe.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 1 cup good-quality peanut butter (natural or regular)
- ⅔ cup granulated sugar
- Pinch sea or kosher salt
- 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, sugar, and salt 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 at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.
2. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. Five minutes before mixing is completed, add the chopped candy through the mix-in opening and let mix in completely. The ice cream will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 446 (68% from fat) • carb. 27g • pro. 10g • fat 34g • sat. fat 15g
chol. 69mg • sod. 72mg • calc. 69mg • fiber 2g

CUSTARD-STYLE ICE CREAMS

VANILLA BEAN ICE CREAM

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

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

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

1. In a medium saucepan set over medium-low heat, whisk together the milk, cream, half of the sugar, salt, and the scraped vanilla bean (including the pod). Bring the mixture just to a boil.
2. While the milk/cream mixture is heating, combine the yolks and remaining sugar in a medium bowl. Using a hand mixer on low speed or whisk, beat until mixture is pale and thick.
3. Once the milk/cream mixture has come to a slight boil, whisk about ⅓ of the hot mixture into the yolk/sugar mixture. Add another ⅓ of the mixture, then return the combined mixture to the saucepan. Using a wooden spoon, stir the mixture constantly over low heat until it thickens slightly and coats the back of the spoon. This mixture must NOT boil or the yolks will overcook – the process should only take a few minutes.
4. Pour the mixture through a fine-mesh strainer (discard the vanilla pod) and bring to room temperature. Stir in the vanilla extract. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.
5. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 301 (63% from fat) • carb. 24g • pro. 4g • fat 21g • sat. fat 13g
chol. 177mg • sod. 62mg • calc. 102mg • fiber 0g

BUTTERMILK ICE CREAM

This slightly tangy ice cream pairs well with a slice of Southern peach pie.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 2 cups heavy cream
- 1 cup granulated sugar, divided
- ¼ teaspoon sea or kosher salt
- 1½ teaspoons pure vanilla extract
- 6 large egg yolks
- 2 cups buttermilk

1. Put the cream, half of the sugar, salt, and vanilla extract in a medium saucepan. Whisk to combine and set over medium-low heat. Bring the mixture to just a boil.
2. While the cream mixture is heating, combine the yolks and remaining sugar in a medium bowl. Using a hand mixer on low speed or whisk, beat until mixture is pale and thick.
3. Once the 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. Whisk in the buttermilk and bring to room temperature. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before pouring into the ice cream maker.
5. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 296 (62% from fat) • carb. 23g • pro. 3g • fat 20g • sat. fat 13g
chol. 193mg • sod. 57mg • calc. 73mg • fiber 0g

FRESH MINT ICE CREAM 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 sea or kosher salt
- 1½ 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 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 and bring to room temperature. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before pouring into the ice cream maker.
5. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. When the ice cream is almost fully churned, gradually add the crushed cookies through the mix-in opening; let mix until fully combined.

6. The ice cream will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

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 (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 sea or kosher salt
- ⅔ 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.
5. 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 at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before pouring into the ice cream maker.

-
6. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

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

ORANGE LIQUEUR ICE CREAM

A luxurious treat intended for the adult crowd.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 2 cups whole milk
- 2 cups heavy cream
- zest of one medium-large orange
- 1 cup granulated sugar, divided
- Pinch sea or kosher salt
- 5 large egg yolks
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- 3 tablespoons orange liqueur

1. In a medium saucepan set over medium-low heat, stir together the milk and heavy cream. Bring the mixture just to a boil. Turn heat off and add the orange zest; let mixture steep for 30 to 60 minutes. After steeping, add half of the sugar and salt and gradually 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. Stir in the vanilla and orange liqueur and pour the mixture through a fine mesh strainer (discard the orange zest); bring to room temperature. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before pouring into the ice cream maker.
5. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 313 (60% from fat) • carb. 24g • pro. 4g • fat 21g • sat. fat 13g
chol. 177mg • sod. 62mg • calc. 103mg • fiber 0g

ALTERNATIVE ICE CREAMS

DAIRY-FREE VANILLA ICE CREAM

The soy milk powder helps the texture of the ice cream. If you are intolerant to soy then search for a substitute at your local health-food store.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 3 cups dairy-free milk alternative (oat, soy, almond, rice, hemp)**
- 2 tablespoons soy milk powder**
- ¾ cup granulated sugar**
- Pinch sea or kosher salt**
- 1 to 2 teaspoons pure vanilla extract**

1. In a medium bowl, use a hand mixer on low speed or whisk to combine all of the ingredients. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before pouring into the ice cream maker.
2. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. The ice cream will have a soft texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

*Calories 105 (8% from fat) • carb. 21g • pro. 3g • fat 1g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 38mg • calc. 14mg • fiber 1g*

DAIRY-FREE VANILLA CUSTARD ICE CREAM

This dairy-free vanilla ice cream is made with a cooked custard, which makes it a bit creamier. If you are not allergic or intolerant to eggs, this is a great one to try.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 3 cups dairy-free milk alternative (oat, soy, almond, rice, hemp)**
- 1 cup granulated sugar**
- Pinch sea or kosher salt**
- 1 to 2 teaspoons pure vanilla extract**
- 5 large egg yolks**

1. In a medium saucepan set over medium-low heat, add the milk, half of the sugar, salt, and the vanilla. Whisk to combine and bring the mixture just to a boil.
2. While the milk mixture is heating, combine the yolks and remaining sugar in a medium bowl. Using a hand mixer on low speed or whisk, beat until mixture is pale and thick.
3. Once the milk 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 and bring to room temperature. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before pouring into the ice cream maker.
5. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (using soy milk, based on ½ cup):

*Calories 142 (19% from fat) • carb. 26g • pro. 3g • fat 3g • sat. fat 1g
• chol. 105mg • sod. 44mg • calc. 23mg • fiber 0g*

SUGAR-FREE VANILLA ICE CREAM

Finally, a homemade ice cream for those watching their sugar intake.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 1 cup whole milk**
- ¾ cup desired granulated (not liquid) sugar-free sweetener, equivalent to ¾ cup sugar**
- Pinch sea or kosher salt**
- 2 cups heavy cream**
- 1 to 2 teaspoons pure vanilla extract**

1. In a medium bowl, use a hand mixer on low speed or whisk to combine the milk, sugar substitute, and salt until the sugar substitute is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before pouring into the ice cream maker.

-
2. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

*Calories 106 (86% from fat) • carb. 4g • pro. 1g • fat 10g • sat. fat 6g
chol. 36mg • sod. 22mg • calc. 46mg • fiber 0g*

GOAT MILK VANILLA ICE CREAM

This delicious, tangy vanilla ice cream is great for people who are lactose intolerant. Add mix-ins such as chocolate, fruit, or nuts to make your own blend.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 3 cups goat milk**
- ¾ cup granulated sugar**
- Pinch sea or kosher salt**
- 1 to 2 teaspoons pure vanilla extract**
- 2 tablespoons goat milk powder (found in many mainstream grocery stores, or in any health food store)**

1. In a medium bowl, use a hand mixer on low speed or whisk to combine all of the ingredients. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before pouring into the ice cream maker.
2. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. The ice cream will have a soft texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

*Calories 115 (24% from fat) • carb. 19g • pro. 3g • fat 3g • sat. fat 2g
chol. 8mg • sod. 42mg • calc. 99mg • fiber 0g*

COCONUT CHOCOLATE ICE CREAM

A delicious and creamy nondairy frozen treat, this ice cream uses coconut milk, which provides a texture most similar to a traditional dairy ice cream. Be sure to mix the base well before churning to prevent clumps from developing in the ice cream.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- ¾ cup cocoa powder, sifted**
- ⅔ cup granulated sugar**
- ⅓ cup light brown sugar**
- Pinch sea or kosher salt**
- 2 cans (13.5 ounces each) coconut milk (do not use lite)**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**

1. Mix all ingredients together very well until there are no clumps (you can use a blender on low speed, or a hand blender, to be sure).
2. Chill for at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before pouring into the ice cream maker.
3. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

*Calories 244 (57% from fat) • carb. 25g • pro. 2g • fat 15g • sat. fat 14g
chol. 0mg • sod. 36mg • calc. 5mg • fiber 1g*

GELATI

BASIC VANILLA GELATO

Drizzle in melted chocolate for a decadent stracciatella gelato.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 1 cup heavy cream
- 3 cups whole milk, divided
- 1 cup granulated sugar
- 2 tablespoons cornstarch
- Pinch sea or kosher salt
- ½ teaspoon pure vanilla extract
- 1 tablespoon liquid pectin

1. In a medium saucepan, combine cream and 2 cups of the milk. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer.
2. While cream/milk mixture is heating, put the remaining milk, sugar, cornstarch, salt, and vanilla into a small or medium mixing bowl. Whisk to combine.
3. Once cream/milk mixture comes to a simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined. While still set over medium/medium-low heat, continuously stir until mixture boils and thickens to where it can coat the back of a spoon (this will take about 15 minutes, depending on the stove being used).
4. Remove pan from heat, stir in pectin, strain, and cool to room temperature. Cover and refrigerate a minimum of at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.
5. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **gelato and sorbet paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. The gelato will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 211 (46% from fat) • carb. 26g • pro. 3g • fat 11g • sat. fat 7g
chol. 43mg • sod. 61mg • calc. 106mg • fiber 0g

CHOCOLATE-HAZELNUT GELATO

The creaminess of this gelato is thanks to the emulsifying properties of the chocolate-hazelnut spread. Not only is the texture appetizing, but a flavor combination that will appeal to kids and adults alike.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 1¾ cups heavy cream
- 2¼ cups whole milk, divided
- ½ cup granulated sugar
- 2 tablespoons cornstarch
- Pinch sea or kosher salt
- 1 cup chocolate-hazelnut spread
- ½ to 1 cup chopped hazelnuts

1. In a medium saucepan, combine cream and 1½ cups of the milk. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer.
2. While cream/milk mixture is heating, put the remaining milk, sugar, cornstarch, and salt into a small or medium mixing bowl. Whisk to combine.
3. Once cream/milk mixture comes to a simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined. Slowly whisk in the chocolate-hazelnut spread. While still set over medium/medium-low heat, continuously stir until mixture boils and thickens to where it can coat the back of a spoon (this will take about 10 to 15 minutes, depending on the stove being used).
4. Remove pan from heat, strain, and cool to room temperature. Cover and refrigerate a minimum of at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.
5. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **gelato and sorbet paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 30 minutes. About 5 minutes before the mixture has finished, add the chopped hazelnuts through the mix-in opening. The gelato will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 403 (65% from fat) • carb. 30g • pro. 5g • fat 30g • sat. fat 13g
chol. 65mg • sod. 71mg • calc. 136mg • fiber 3g

CUSTARD GELATO

This recipe uses egg yolks to create an extra creamy and custard-like flavor.

Makes about 6 cups (twelve ½-cup servings)

- 1 cup heavy cream
- 2 cups whole milk, divided
- 2 teaspoons pure vanilla extract
- ¼ teaspoon sea or kosher salt
- 2 tablespoons cornstarch
- 6 large egg yolks
- ¾ cup granulated sugar

1. Put heavy cream and 1¾ cups milk together with the vanilla and salt into a saucepan over medium heat. In a small bowl, mix together well the remaining milk with the cornstarch and reserve.
2. While the cream mixture is heating, whisk the egg yolks and sugar together really well until pale and thick. Place bowl on a dampened towel on the countertop.
3. Once the cream mixture comes to a simmer, stir in the milk/cornstarch mixture well and continue to stir over heat for an additional five minutes, being sure mixture does not come to a full boil.
4. Whisking continuously very slowly pour all of the hot liquid into the yolk/sugar mixture. Return mixture to the saucepan over heat and whisk for about 5 minutes and then strain into a clean mixing bowl. Allow to cool to room temperature before covering and refrigerating overnight.
5. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **gelato and sorbet paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 30 to 40 minutes. The gelato will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 176 (55% from fat) • Carb 17g • Pro. 3g • Fat 11g • Sat. Fat 6g
Chol. 138mg • Sod. 82 mg • Fiber 0g • Calc. 74mg

ESPRESSO GELATO

For an extra jolt, add some chopped dark chocolate-covered espresso beans toward the end of freezing.

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

- 1 cup heavy cream
- 2 cups whole milk, divided
- 1 cup brewed espresso (either room temperature or chilled, not hot)
- 1 cup granulated sugar
- 2 tablespoons cornstarch
- Pinch sea or kosher salt
- 1 tablespoon liquid pectin

1. In a medium saucepan, combine cream and 1½ cups of the milk. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer.
2. While cream/milk mixture is heating, put the remaining milk, espresso, sugar, cornstarch, and salt into a small or medium mixing bowl. Whisk to combine.
3. Once cream/milk mixture comes to a simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined. While still set over medium/medium-low heat, stir continuously until mixture boils and thickens to where it can coat the back of a spoon (this will take about 15 minutes, depending on the stove being used).
4. Remove pan from heat, stir in pectin, strain, and cool to room temperature. Cover and refrigerate a minimum of at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.
5. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **gelato and sorbet paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 minutes. The gelato will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 246 (47% from fat) • carb. 31g • pro. 3g • fat 13g • sat. fat 8g
chol. 50mg • sod. 65mg • calc. 95mg • fiber 0g

LEMON GELATO

The perfect amount of sweet and tart for this classic gelato flavor.

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

- 1 cup heavy cream
- 2 cups whole milk, divided
- 6 lemons, zest removed (about ½ cup of lemon zest), juiced with juice reserved
- 1¼ cups granulated sugar
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- 2 tablespoons cornstarch
- 1 tablespoon liquid pectin

1. In a medium saucepan, combine cream and 1 cup of the milk. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer.
2. While cream/milk mixture is heating, put the remaining milk, lemon zest, sugar, cornstarch, salt, and vanilla into a small or medium mixing bowl. Whisk to combine.
3. Once cream/milk mixture comes to a simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined. While still set over medium/medium-low heat, continuously stir until mixture boils and thickens to where it can coat the back of a spoon (this will take about 15 minutes, depending on the stove being used).
4. Remove pan from heat, stir in pectin, strain, and cool to room temperature. Stir in the lemon juice, cover, and refrigerate a minimum of at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.
5. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **gelato and sorbet paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 minutes. The gelato will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 281 (40% from fat) • Carb. 40 g • Pro 3g • Fat 13g • Sat fat 8g
Chol 50 mg • Sod. 43 mg • Fiber 1g • Calc. 105mg

MASCARPONE AND FIG GELATO

Mascarpone and fig combine deliciously together in this grown-up gelato flavor.

Makes about 6 cups (twelve ½-cup servings)

Fig purée:

- 1 cup dried, sulfate-free figs, about 12 figs
- 1½ cups water
- 2 tablespoons honey

Mascarpone base:

- 1 cup heavy cream
- 2 cups whole milk, divided
- 1¼ cups granulated sugar
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- 2 tablespoons cornstarch
- 1 cup mascarpone
- 1 tablespoon liquid pectin
- 1 generous cup fig purée (entire yield from recipe above)

Make the purée:

1. Put the figs, water, and honey in a small saucepan. Bring mixture to a boil and then immediately reduce the heat to maintain a slight simmer.
2. Continue simmering for at least 3 hours, adding water as necessary to keep the figs covered while they are simmering.
3. When figs are really soft and there is only about ½ cup of liquid remaining, purée mixture with a hand blender until smooth. Refrigerate until ready to use.

While the figs are simmering, prepare the base:

1. In a medium saucepan, combine the cream and 1 cup of the milk. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer.
2. While cream/milk mixture is heating, put the remaining milk, sugar, cornstarch, salt, and vanilla into a medium mixing bowl. Whisk to combine.
3. Once cream/milk mixture comes to a simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined. Put the mascarpone into the mixing bowl and whisk to loosen slightly.

4. While still set over medium/medium-low heat, continuously stir until mixture boils and thickens to where it can coat the back of a spoon (this will take about 15 minutes, depending on the stove being used).
5. Remove pan from heat. Slowly pour the hot liquid into the mascarpone, mixing with a hand mixer or whisk until mixture is completely homogenous. Once mixture is homogenous, stir in pectin, strain, and cool to room temperature. Cover and refrigerate a minimum of at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker; base will be very thick.
6. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **gelato and sorbet paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 minutes. The gelato will have a soft, creamy texture. Once the gelato is thick, spoon the fig mixture in while mixing, a large dollop at a time until all is incorporated. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 257 (45% from fat) • carb. 33g • pro. 3g • fat 13g • sat. fat 8g
chol. 48mg • sod. 69mg • fiber 1g • calc. 88mg

MIXED BERRY GELATO

This combination is the perfect frozen treat for all who love the combination of fresh berries and cream.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 1 cup heavy cream
- 2 cups whole milk, divided
- 1 cup granulated sugar
- 2 tablespoons cornstarch
- Pinch sea or kosher salt
- 1 cup mixed fresh or frozen (thawed) berries
- ½ teaspoon pure vanilla extract
- 1 tablespoon mixed berry jam

1. In a medium saucepan, combine cream, and 1½ cups of the milk. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer.
2. While cream/milk mixture is heating, put the remaining milk, sugar, cornstarch, and salt into a small or medium mixing bowl. Whisk to combine. Using a blender, food processor, or hand blender, purée the berries until mostly smooth; reserve.
3. Once cream/milk mixture comes to a simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined. While still set over medium/medium-low heat, continuously stir until mixture boils and thickens to where it can coat the back of a spoon (this will take about 15 minutes, depending on the stove being used).
4. Remove pan from heat, and stir in the puréed berries, vanilla, and jam; strain and cool to room temperature. Cover and refrigerate a minimum of at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.
5. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **gelato and sorbet paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 30 to 40 minutes. The gelato will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 207 (44% from fat) • carb. 27g • pro. 2g • fat 10g • sat. fat 6g
chol. 40mg • sod. 49mg • calc. 77mg • fiber 0g

OLIVE OIL-THYME GELATO

Olive oil and thyme are a classic Italian flavor combination. For this gelato, use your best extra-virgin olive oil because it's the star of the show.

Makes about 4½ cups (nine ½-cup servings)

- 1 cup heavy cream
- 3 cups whole milk, divided
- 1 sprig fresh thyme
- 1 cup granulated sugar
- 2 tablespoons cornstarch
- Pinch sea or kosher salt
- ¾ cup extra-virgin olive oil
- 1 tablespoon liquid pectin

1. In a medium saucepan, combine cream, 2 cups of the milk, and the thyme. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer. Remove from heat and allow thyme to steep in the cream/milk mixture for about 30 minutes. After steeping, remove and discard thyme and then return to the heat and bring back to a simmer.
2. While cream/milk mixture is reheating, put the remaining milk, sugar, cornstarch, and salt into a small or medium mixing bowl. Whisk to combine. Slowly whisk in the olive oil.
3. Once cream/milk mixture comes to its second simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined. While still set over medium/medium-low heat, continuously stir until mixture boils and thickens to where it can coat the back of a spoon (this will take about 15 minutes, depending on the stove being used).
4. Remove pan from heat, stir in pectin, strain and cool to room temperature. Cover and refrigerate a minimum of at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.
5. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **gelato and sorbet paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. The gelato will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 394 (69% from fat) • carb. 29g • pro. 3g • fat 31g • sat. fat 10g
chol. 48mg • sod. 68mg • calc. 118mg • fiber 0g

PISTACHIO GELATO

No gelato shop is without the classic flavor of pistachio. We love to top this favorite treat with chopped chocolate or hot fudge, or both!

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

- 1 cup heavy cream
- 3 cups whole milk, divided
- 1¼ cups granulated sugar, divided
- 2 tablespoons cornstarch
- Pinch sea or kosher salt
- 2 cups roasted pistachios (preferably unsalted)
- ¾ teaspoon pure almond extract
- 1 tablespoon liquid pectin

1. In a medium saucepan, combine cream and 2 cups of the milk. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer.
2. While cream/milk mixture is heating, put the remaining milk, 1 cup of the sugar, cornstarch and salt into a small or medium mixing bowl. Whisk to combine; reserve. Put the pistachios and remaining ¼ cup of sugar into a food processor. Pulse to roughly chop; reserve.
3. Once cream/milk mixture comes to a simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined. While still set over medium/medium-low heat, continuously stir until mixture boils and thickens to where it can coat the back of a spoon (this will take about 15 minutes, depending on the stove being used).
4. Remove pan from heat, and stir in almond extract, pectin, and pistachio/sugar mixture; cool to room temperature. Cover and refrigerate a minimum of at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.
5. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **gelato and sorbet paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 minutes. The gelato will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 464 (52% from fat) • carb. 47g • pro. 10g • fat 28g • sat. fat 10g
chol. 54mg • sod. 80mg • calc. 166mg • fiber 3g

FROZEN YOGURTS

HONEY-ALMOND FROZEN YOGURT

A marriage of tangy and sweet is found in this creamy frozen yogurt. An addition of fresh raspberries when serving turns it into a showstopping dessert.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 2 cups heavy cream
- ¼ cup honey
- ¼ cup granulated sugar
- Pinch sea or kosher salt
- 2 cups whole-milk vanilla yogurt
- 1½ teaspoons pure almond extract
- ½ cup sliced almonds

1. In a small to medium saucepan, combine the cream, honey, sugar, and salt. Bring to a slight simmer, whisking occasionally to combine ingredients. Cool to room temperature.
2. In a medium mixing bowl, whisk the yogurt and almond extract together until combined. Slowly whisk in the cooled cream/honey mixture until combined. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before pouring into the ice cream maker.
3. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. About 5 minutes before the mixture is done churning, add the sliced almonds through the mix-in opening. Allow to mix thoroughly. The frozen yogurt will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 282 (65% from fat) • carb. 22g • pro. 3g • fat 20g • sat. fat 14g
chol. 71mg • sod. 56mg • calc. 78mg • fiber 1g

PUMPKIN FROZEN YOGURT

Getting tired of the same old pumpkin desserts? Serve this to your guests with some fresh gingerbread and whipped cream.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 1 cup heavy cream
- 1 can (15 ounces) pumpkin purée (about 1¼ cups)
- 1⅓ cups packed light brown sugar
- 1½ teaspoons ground cinnamon
- 1 teaspoon ground ginger
- ¼ teaspoon ground nutmeg
- Pinch sea or kosher salt
- 2 cups plain or vanilla whole-milk yogurt
- 1½ teaspoons pure vanilla extract
(reduce to 1 teaspoon if using vanilla yogurt)

1. In a small to medium saucepan, combine all ingredients, except for the yogurt and vanilla. Bring to a slight simmer, whisking occasionally to combine ingredients. Cool to room temperature.
2. In a medium mixing bowl, whisk the yogurt and vanilla together until combined. Slowly whisk in the cooled cream/pumpkin mixture until combined. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before pouring into the ice cream maker.
3. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **ice cream paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 40 to 50 minutes. The frozen yogurt will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 242 (36% from fat) • carb. 37g • pro. 2g • fat 10g • sat. fat 8g
chol. 39mg • sod. 50mg • calc. 81mg • fiber 2g

SORBETS

COCONUT SORBET

Delicious when topped with toasted coconut or our Hot Fudge Sauce (page 23).

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 1¼ cups water
- 1¼ cups granulated sugar
- 1 whole vanilla bean, halved and seeds scraped
- Pinch sea or kosher 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 at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before pouring into the ice cream maker.
3. Pour the mixture into the mixing bowl of the Cuisinart® Frozen Dessert Maker fitted with the **gelato paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 60 minutes. The sorbet will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):
Calories 233 (52% from fat) • carb. 28g • pro. 1g • fat 14g • sat. fat 13g
chol. 0mg • sod. 33mg • calc. 1mg • fiber 0g

PROSECCO-GRAPEFRUIT SORBET

Light, refreshing, and a little boozy, this sorbet has a softer consistency due to the alcohol in the prosecco. Serve it as a slushy, or freeze until firm enough to scoop.

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

- ¾ cup water
- ¾ cup granulated sugar
- 1 tablespoon grapefruit zest
- Pinch sea or kosher salt
- 2 cups fresh grapefruit juice
- ¾ cup prosecco (Italian sparkling wine)

1. Combine the water, sugar, grapefruit zest, and salt in a small to medium saucepan set over medium-low heat. Cook mixture until the sugar is fully dissolved.
2. Pour the grapefruit juice into the sugar/zest mixture and whisk together. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Strain mixture, and then whisk in prosecco prior to pouring into the ice cream maker.
3. Pour the mixture into the ice cream mixing bowl, fitted with the **gelato and sorbet paddle**. Turn unit on, set Timer, and press Start/Stop. Let mix until thickened, about 60 minutes. The sorbet will have a soft, creamy texture. Serve or store in airtight container in freezer.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):
Calories 114 (0% from fat) • carb. 25g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 18mg • calc. 7mg • fiber 0g

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 or kosher 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**
- $\frac{1}{3}$ **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, to keep the mixture at a low simmer, and cook until the sugar mixture turns a very light amber color (about 15 to 20 minutes). Keep a close eye on the caramel 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 — it will bubble up when the cream is added but just keep stirring. 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*

HOT FUDGE SAUCE

This recipe is your classic hot fudge sauce that is a perfect partner to many of our ice cream and gelato recipes. It makes 2 cups, but it can be covered and stored in the refrigerator for up to 2 weeks (just warm before serving).

Makes about 2 cups

- $\frac{2}{3}$ **cup heavy cream**
- $\frac{1}{3}$ **cup light corn syrup**
- $\frac{1}{3}$ **cup packed light brown sugar**
- $\frac{1}{4}$ **cup cocoa powder, sifted**
- $\frac{1}{4}$ **teaspoon sea or kosher salt**
- 2 tablespoons unsalted butter**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 6 ounces semisweet chocolate**

1. In a heavy-bottomed saucepan, combine all ingredients except for semi-sweet chocolate. Set over medium-low heat and bring to a slight boil. Add chocolate and whisk to combine.
2. The Hot Fudge Sauce is best when served hot or warm. If using at another time, cool to room temperature and then store in the refrigerator; reheat before serving. It will keep in the refrigerator for up to 2 weeks.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

*Calories 133 (53% from fat) • carb. 15g • pro. 1g • fat 8g • sat. fat 5g
chol. 18mg • sod. 15mg • calc. 11mg • fiber 1g*

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Printed in China

23CE086461

IB-10609-ESP-D

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES
Y LIBRO DE RECETAS



Máquina de postres helados Cuisinart®

ICE-100

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.**
2. **Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/ quitar piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del aparato en agua u otros líquidos.
4. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la máquina, **MANTENGA LOS DEDOS, CABELLO, ROPA, ESPÁTULAS Y OTROS UTENSILIOS LEJOS DEL APARATO DURANTE EL FUNCIONAMIENTO.**
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste (eléctrico, o mecánico).
7. El uso de accesorios no recomendados o provistos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
8. No lo use en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la máquina, mantenga las manos y utensilios lejos del tazón durante el funcionamiento. **¡NUNCA USE OBJETOS O UTENSILIOS PUNZANTES/AFILADOS EN EL TAZÓN!** Esto puede rayar y dañar el interior. Puede usar una espátula de goma o una cuchara de madera, siempre que la máquina esté apagada.
11. Este aparato es para uso doméstico solamente. Toda operación de mantenimiento, excepto la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario, debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado.
12. Solo use este aparato para el uso previsto.
13. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio,

especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.

14. Mantenga el aparato a una distancia mínima de 4 in (10 cm) de otros objetos para asegurar una ventilación adecuada del motor.
15. No vuelque ni incline el aparato a un ángulo superior a 45°.
16. No use el aparato cerca de llamas, placas calientes o estufas.
17. No retire la paleta mezcladora durante el funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE USO DE EXTENSIONES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se puede usar un cable alargador/de extensión, siempre que respete las precauciones siguientes.

La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

PRECAUCIÓN

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

- No sumerja la base en agua.
- Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no desarme la base. **Nota:** La base no contiene ninguna pieza que pueda ser reparada/reemplazada por el usuario.
- Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal autorizado.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de especificaciones técnicas del aparato corresponda con el voltaje de suministro.
- Nunca limpie el aparato con productos/materiales abrasivos o utensilios duros.
- El aparato debe permanecer en posición vertical en todo momento. Si se vuelca o se invierte el aparato, deberá volver a colocarlo en posición vertical y esperar 24 horas antes de usarlo.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características	3
Antes del primer uso	3
Instrucciones de uso	4
Mecanismo de seguridad.	5
Limpieza, almacenamiento y mantenimiento.	5
Resolución de problemas	5
Garantía	6
Consejos de preparación	7
Recetas	8

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Tapa transparente

Fácil de retirar para verter los ingredientes en el tazón.

2. Abertura para ingredientes extra

Permite agregar ingredientes extra como chispas de chocolate o nueces/frutos secos sin interrumpir el ciclo de preparación.

3. Paletas mezcladoras

Mezclan los ingredientes mientras incorporan aire a la mezcla para preparar el postre helado.

a. Paleta mezcladora para gelato/sorbete

Incorpora menos aire en los ingredientes para crear postres de rica textura con un sabor intenso.

b. Paleta mezcladora para helado

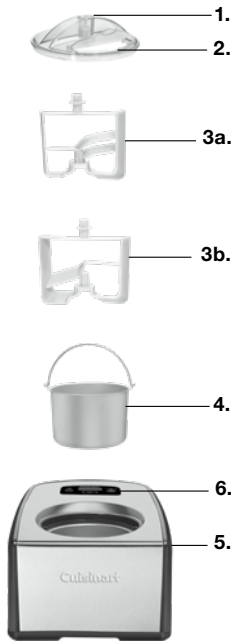
Mezcla e incorpora aire a los ingredientes a la perfección para crear postres suaves y cremosos.

4. Tazón con asa

Tazón de aluminio anodizado que no requiere congelación antes del uso.

5. Base

Encierra el compresor de servicio pesado y el motor.



6. Panel de control táctil con pantalla LCD

a. Botón POWER (encendido/apagado)

Enciende/Apaga el aparato. El indicador luminoso “Standby” rojo se enciende cuando el aparato está en tensión; parpadea cuando el aparato está en el modo de espera.

b. Botón TIMER (temporizador)

Permite programar el tiempo, desde 10 hasta 60 minutos.

c. Botón START/STOP (paro/marcha)

Permite iniciar/detener el ciclo de mezcla y el temporizador. El indicador luminoso azul “Cooling/Mixing” se enciende durante el ciclo de preparación; parpadea cuando se interrumpe el ciclo.

ANTES DEL PRIMER USO

NO sumerja la base del compresor/motor en agua. Límpiela con un paño húmedo. Lave la tapa, el tazón y las paletas mezcladoras en agua jabonosa tibia para quitar el polvo o cualquier residuo que se hayan acumulado durante el proceso de fabricación y el envío. Las paletas mezcladoras y la tapa también son aptas para lavavajillas (bandeja superior solamente). **NO** meta el tazón al lavavajillas. **NO** limpie ninguna de las piezas del aparato con limpiadores/materiales abrasivos o utensilios duros. Coloque el aparato en posición vertical y deje que descanse por 24 horas.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Enchufe el aparato; el indicador luminoso rojo empezará a parpadear, lo que indica que el aparato está en el modo de espera.
2. Prepare los ingredientes (véase la sección “Consejos de preparación” en la página 7).
Nota: Si usa sus propias recetas, asegúrese de que los ingredientes no pasen de la aleta superior de la paleta mezcladora.



3. Coloque el tazón en la base, comprobando que esté correctamente alineado con ella.
4. Instale la paleta mezcladora deseada en el tazón de manera que repose en el centro del mismo.
5. Vierta los ingredientes en el tazón. Cierre la tapa, alineando la flecha en la tapa con el icono de candado abierto en la base. Sujete la tapa, girándola en sentido antihorario. Cerciórese de que la flecha en la tapa quede alineada con icono de candado cerrado en la base. La abertura para ingredientes extra debe apuntar hacia el frente.
6. Presione el botón POWER para encender el aparato; el indicador luminoso rojo se encenderá y “00” aparecerá en la pantalla.
7. Presione el botón TIMER para programar el tiempo, desde 60 (el tiempo por defecto) hasta 10 minutos. El tiempo por defecto es 60 minutos. Presione repetidamente el botón para disminuir el tiempo, en incrementos de 1 minuto. Mantenga presionado el botón para desplazarse por los minutos más rápidamente.
Nota: Si se pasa del tiempo deseado, simplemente siga presionando el botón TIMER hasta volver a 60 minutos.
8. Presione el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
 - Añada los ingredientes extra, tales como las chispas de chocolate o las nueces/fritos secos un poco antes del final del ciclo de preparación. Cuando la mezcla empiece a espesarse (por lo general, unos 5 minutos antes del final del ciclo), añada los ingredientes extra por la abertura para ingredientes extra.

Nota: Para apagar el aparato en cualquier momento, presione el botón POWER.

9. Finalizado el ciclo de preparación, el aparato emitirá tres pitidos para indicar que el postre helado está listo.

Nota: El indicador luminoso rojo y “00” parpadearán.

10. Presione el botón POWER para apagar el aparato. Gire la tapa en sentido horario para retirarla. Agarre el tazón por el asa y levántelo para retirarlo de la base. Retire la paleta mezcladora del tazón. **Nota:** Si no apaga el aparato, ingresará a la función “mantener frío” (véase los detalles a continuación).

Para detener el tiempo/ciclo de preparación:

Presione el botón START/STOP en cualquier momento para detener el ciclo de preparación. Presione el botón START/STOP otra vez para reanudar el ciclo.

Para añadir tiempo:

Si desea añadir más tiempo al ciclo de preparación para que el helado sea más firme, primero presione el botón START/STOP para detener el ciclo. A continuación, presione repetidamente el botón TIMER para disminuir el tiempo en incrementos de 1 minutos. Mantenga presionado el botón para desplazarse más rápidamente. Si se pasa del tiempo deseado, simplemente siga presionando el botón TIMER hasta volver a 60 minutos.

Nota: Al preparar tandas consecutivas, el compresor necesita tiempo para ajustar la temperatura entre cada ciclo de preparación.

Consejo: Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por 10 minutos antes de iniciar el ciclo siguiente.

Función “mantener frío”

Esta función mantiene el helado frío después de la preparación. Al final del ciclo de preparación, “00” parpadeará y el aparato ingresará automáticamente al ciclo “mantener frío”, donde permanecerá por 10 minutos. **Nota:** El compresor estará encendido durante el ciclo “mantener frío”. Al final del ciclo, el aparato emitirá 5 pitidos y volverá al modo de espera.

Nota: La función de mezcla está desactivada durante el ciclo “mantener frío”.

Si desea que el ciclo de mezcla continúe, apague el aparato y fije el tiempo para iniciar otro ciclo de preparación.

Nota: Puede apagar el aparato en cualquier momento durante el ciclo “mantener frío”.

MECANISMO DE SEGURIDAD

Este aparato cuenta con un sistema de seguridad que lo apaga automáticamente en caso de recalentamiento del motor. Esto puede ocurrir si la mezcla está demasiado espesa, si el aparato ha estado funcionando por un tiempo excesivo o si el tamaño de los ingredientes extra (nueces, etc.) es demasiado grande. Para reiniciar el aparato, presione el botón POWER y desenchufe el cable. Deje que el motor se enfríe por unos minutos. A continuación, encienda nuevamente el aparato.

LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Lave el tazón, las paletas mezcladoras y la tapa en agua jabonosa tibia. Las paletas mezcladoras y la tapa también son aptas para lavavajillas (bandeja superior solamente). **NO META EL TAZÓN AL LAVAVAJILLAS. NO USE PRODUCTOS/ MATERIALES ABRASIVOS NI UTENSILIOS Duros PARA LIMPIARLO.** Limpie la base con un paño ligeramente húmedo. Seque bien todas las piezas.

Almacenamiento

Cerciórese de guardar el aparato en posición vertical. No deje los postres helados en el 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 de servicio autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La pantalla muestra "EEEE" y el aparato se detiene y emite un pitido continuo.	Apague y desenchufe el aparato.
	Llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
El aparato se apaga antes del final del ciclo de preparación.	El dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento se ha activado. Deje que el aparato se enfríe antes de continuar.
	Si el dispositivo de protección no es responsable del problema, desenchufe el aparato y deje que se enfríe por 2 horas. A continuación, vuelva a encenderlo.
El aparato emite pitidos continuos por 30 segundos durante el ciclo de preparación.	Apague y desenchufe el aparato. Deje que se enfríe por 2 horas. A continuación, vuelva a encenderlo.
	Si ocurre otra vez, deje el aparato descansar por 24 horas. Si esto no soluciona el problema, comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
El tazón es difícil de retirar.	Espere 2 minutos antes de levantar el tazón.
	Cerciórese de que el tazón y la base estén secos antes de preparar postre helado.
La paleta mezcladora se resbala después de varios ciclos de preparación continuos.	Compruebe que no haya condensación en el exterior del tazón. Seque el agua o quite el hielo del tazón y de la base.
	Cerciórese de que el tazón y la base estén secos entre los ciclos de preparación.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

Esta garantía es válida solo en los Estados Unidos, para los consumidores que hayan comprado este producto directamente a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Usted es un consumidor si posee máquina de postres helados Cuisinart® que haya sido comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales, ni propietarios/consumidores que hayan comprado este producto a revendedores no autorizados por Cuisinart. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden devolver el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted.

Para obtener una etiqueta de devolución, visite <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190** para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio de atención al cliente de Cuisinart, al **1-800-726-0190**, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Las recetas a continuación ofrecen una variedad de opciones para preparar deliciosos postres helados. También puede crear o usar sus propias recetas, siempre y cuando la base del postre helado no se pase de la aleta superior de la paleta mezcladora.

Consejos

- Para preparar gelato o sorbete, no use más de 1 cuarto de galón (945 ml) de ingredientes (los ingredientes no deben pasarse de la aleta superior de la paleta mezcladora).
- Para preparar helado, no use más de 5 tazas (1.2 L) de ingredientes (los ingredientes no deben pasarse de la aleta superior de la paleta mezcladora).
- Para obtener una consistencia óptima, refrigere la mezcla por 2 horas o más (hasta un máximo de 3 días) antes de empezar la preparación. Siempre bata la mezcla antes de verterla en el tazón. Nota: Aunque refrigerar la mezcla antes de la preparación no es necesario, esto ayuda a unir los ingredientes, lo que evita la formación de cristales de hielo o de grasa durante la preparación.
- Los postres helados preparados con la máquina de postres helados Cuisinart® usan ingredientes frescos y puros; por lo tanto no tienen las mismas características que los postres helados preparados en el comercio, los cuales muchas veces contienen gomas y conservantes para darles firmeza. Para conseguir una consistencia más firme, coloque la preparación en un recipiente hermético y congélela hasta que adquiera la consistencia deseada, por lo general 2 horas o más.
- Algunas recetas usan ingredientes cocinados. Para obtener resultados óptimos, refrigere los ingredientes calientes por una noche o enfrielos completamente en un baño de hielo antes de empezar la preparación. Para preparar un baño de hielo, llene un recipiente grande con hielo y agua. Coloque la cacerola en el baño de hielo y deje que los ingredientes se enfríen por completo.
- Puede sustituir la crema líquida para batir y la leche entera usadas en muchas recetas con cremas bajas en grasa (p. ej., crema líquida “half-and-half”), leche baja en grasa/semidescremada/semidesnatada o leche sin grasa/descremada/desnatada. Sin embargo, tenga presente que mientras más alto sea el contenido de grasa de los ingredientes, más rico y cremoso será el postre helado. Usar sustitutos bajos en grasa puede cambiar el sabor, la consistencia y textura del postre helado. Cuando sustituya ingredientes, asegúrese de usar el mismo volumen del sustituto que del ingrediente original. Por ejemplo: Si la receta incluye 2 tazas (475 ml) de crema, use un total de 2 tazas (475 ml) de sustituto (p. ej., 1 taza de crema y 1 taza de leche entera). Véase nuestras recetas para más consejos útiles.

- Puede sustituir el azúcar con otro tipo de edulcorante. Revuelva bien la mezcla para que el edulcorante se disuelva. Use nuestra receta de helado de vainilla sin azúcar en la página 14 como guía.
- Si desea que el helado sea más firme, colóquelo en un recipiente hermético y congélelo por aprox. 2 horas. Sáquelo del congelador 15 minutos antes de servir.
- Cuando prepare sorbete, compruebe el 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, use menos azúcar de lo indicado en la receta. Use nuestras recetas de sorbete en la página 22 como guía.
- Compruebe que la paleta mezcladora y la tapa estén correctamente instaladas antes de encender el aparato.

ADICIÓN DE INGREDIENTES EXTRA

- Los ingredientes extra como las chispas de chocolate y las nueces/frutos secos deben ser agregados aprox. 5 minutos antes del final del ciclo de preparación, mientras el helado está suave, para que se incorporen completamente a la mezcla.
- Para añadir un “espiral” de chocolate al helado, gelato o helado de yogur, rocíe jarabe de chocolate tibio o chocolate derretido. Nota: El chocolate derretido se endurecerá al entrar en contacto con los ingredientes helados. Por lo tanto, rocíelo lentamente para evitar que se aglomere.

HELADOS BÁSICOS

HELADO DE VAINILLA SIMPLE

Para “personalizar” este helado clásico, añade dulces/caramelos picados o granas en los últimos minutos del ciclo de preparación.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1½ **tazas (355 ml) de leche entera**
- 1 **taza (200 g) de azúcar granulada**
- 1 **pizca de sal marina o kosher**
- 2½ **tazas (590 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- ½-1 **cucharada de extracto natural de vainilla**

1. Colocar la leche, el azúcar y la sal en un tazón mediano; batir, usando un batidor o una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla; combinar. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
2. Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Nota: El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 307 (66 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 2 g • Grasa 23 g • Grasa saturada 14 g
Colesterol 87 mg • Sodio 55 mg • Calcio 84 mg • Fibra 0 g

HELADO DE CHOCOLATE SIMPLE

Sirva este sabroso helado con nuestra salsa de chocolate caliente (página 22).

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- ¾ **taza (90 g) de cacao en polvo, tamizado**
- ½ **taza (100 g) de azúcar granulada**
- ⅓ **taza llena (65 g) de azúcar moreno o rubio**
- 1 **pizca de sal marina o kosher**
- 1 **taza (235 ml) de leche entera**
- 2 **tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 1½ **cucharaditas de extracto natural de vainilla**

1. Colocar el cacao en polvo, el azúcar y la sal en un tazón mediano; batir para combinar. Agregar la leche y mezclar, usando un batidor o una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el cacao, el azúcar y la sal se hayan disueltos. Agregar la crema líquida y la vainilla; combinar. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
2. Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Nota: El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

HELADO DE PACANA

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

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal
- 1 taza (100 g) de mitades y pedazos de pacana
- 1 cucharadita + 1 pizca de sal kosher o marina
- 1 taza (235 ml) de leche entera
- ¾ taza (150 g) de azúcar granulada
- 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 1 cucharada de extracto natural de vainilla

1. Derretir la mantequilla en una sartén mediana. Agregar las pacanas y una cucharadita de sal. Cocinar a fuego medio-bajo por 6-8 minutos, hasta que las pacanas estén doradas y tostadas. Retirar del fuego, escurrir y dejar enfriar.
2. Colocar la leche, el azúcar y una pizca de sal en un tazón mediano; batir a velocidad baja, usando un batidor o una batidora de mano, hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla; combinar. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
3. Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Agregar (por la abertura para ingredientes extra) las pacanas en los últimos 5 minutos del ciclo; dejar que se combine todo. Nota: El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 349 (75 % de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 3 g • Grasa 30 g • Grasa saturada 15 g
Colesterol 81 mg • Sodio 45 mg • Calcio 68 mg • Fibra 1 g

HELADO DE “S'MORES”

Sabroso helado con sabor a “s’mores” (galletas con malvavisco y chocolate).

Rinde aprox. 12 porciones de ½ taza (120 ml)

- ½ taza (60 g) de cacao en polvo, tamizado
- ⅓ taza (65 g) de azúcar granulada
- ¼ taza llena (50 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral) o morena
- 1 pizca de sal marina o kosher
- ¾ taza (160 ml) de leche entera
- 1½ tazas (355 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- ¾ taza (175 ml) de crema de malvavisco
- 2 hojas de galletas “Graham”, picadas
- 2 onzas (55 g) de chocolate con leche o chispas de chocolate, derretido y a temperatura ambiente*

1. Colocar el cacao en polvo, el azúcar y la sal en un tazón mediano; batir para combinar. Agregar la leche y mezclar, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el cacao y el azúcar se hayan disueltos. Agregar la crema líquida y la vainilla; combinar. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche.
2. Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Añadir la crema de malvavisco, una cucharada a la vez, en los últimos 5 minutos del ciclo de preparación. Agregar (por la abertura para ingredientes extra) la galletas picadas y el chocolate derretido; dejar que se combine todo. Nota: El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

Consejo: Si la crema de malvavisco está demasiado espesa, calentarla por varios segundos en el microondas antes de agregarla a la preparación.

***No deje que el chocolate enfríe o se le hará difícil añadirlo al helado.**

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

Calorías 257 (47 % de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 2 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 8 g
Colesterol 43 mg • Sodio 44 mg • Calcio 37 mg • Fibra 1 g

HELADO DE FRESAS FRESCAS

Un helado ligero y dulce con delicioso sabor a fresas, aún mejor cuando las fresas están de temporada.

Rinde aprox. 11 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1½ **tazas (300 g) de fresas frescas***
- ¾ **taza (175 ml) de leche entera**
- ⅔ **taza (135 g) de azúcar granulada**
- 1 **pizca de sal marina o kosher**
- 1½ **tazas (355 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- 1½ **cucharaditas de extracto natural de vainilla**

1. Colocar las fresas en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Pulsar hasta que las fresas estén picadas al gusto. Reservar, en un tazón.
2. Colocar la leche, el azúcar y la sal en un tazón mediano; batir, usando un batidor o una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla; combinar. Añadir las fresas, con su jugo. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
3. Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Nota: El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

*También puede usar fresas congeladas.

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

Calorías 175 (62 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 1 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 8 g
Colesterol 46 mg • Sodio 21 mg • Calcio 24 mg • Fibra 0 g

HELADO DE MANTEQUILLA DE MANÍ

Muy fácil de preparar, este helado con rico sabor a mantequilla de maní dejará a todo el mundo con la boca abierta.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 **taza (255 g) de mantequilla de maní de buena calidad (cualquier variedad)**
- ⅔ **taza (135 g) de azúcar granulada**
- 1 **pizca de sal marina o kosher**
- 1 **taza (235 ml) de leche entera**
- 2 **tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 **taza (105 g) de bombones de chocolate y mantequilla de maní Reese's Peanut Butter Cups®, picados (aprox. 15 mini "cups")**

1. Colocar la mantequilla de maní, el azúcar y la sal en un tazón mediano y mezclar, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir la leche y mezclar a velocidad baja por 1-2 minutos, hasta que la mezcla esté suave y el azúcar se haya disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla; combinar. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
2. Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Añadir los caramelos picados en los últimos 5 minutos del ciclo. Nota: El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 446 (68 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 10 g • Grasa 34 g • Grasa saturada 15 g
Colesterol 69 mg • Sodio 72 mg • Calcio 69 mg • Fibra 2 g

HELADOS CON BASE DE CREMA INGLESA

HELADO DE VAINILLA TRADICIONAL

¡El helado perfecto para los amantes de la vainilla! Cerciérese de usar una vaina de vainilla fresca para un sabor a vainilla intenso.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 2 tazas (475 ml) de leche entera
 - 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
 - 1 taza (200 g) de azúcar granulada
 - 1 pizca de sal marina o kosher
 - 1 vaina de vainilla, abierta y las semillas raspadas
 - 5 yemas de huevo grande
 - 1½ cucharaditas de extracto natural de vainilla
1. Colocar la leche, la crema, la mitad del azúcar, la sal y la vainilla (vainas y semillas) en una cacerola mediana; calentar a fuego medio-bajo hasta que la mezcla empiece a hervir.
 2. Mientras la mezcla se está calentando, colocar las yemas y el resto del azúcar en un tazón mediano. Batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta obtener una mezcla espesa y clara.
 3. Agregar aprox. un tercio de la leche caliente a la mezcla de azúcar/yema, batiendo. Agregar otro tercio de la leche caliente, y luego devolver toda la mezcla a la cacerola. Cocinar a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla se espese ligeramente. NO permitir que la mezcla hierva; esto cocinaría demasiado las yemas. Nota: El proceso debe tomar solo unos minutos.
 4. Colar la mezcla con un colador de malla fina y dejar enfriar a temperatura ambiente. Agregar el extracto de vainilla. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
 5. Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Nota: El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 301 (63 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 4 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 13 g
Colesterol 177 mg • Sodio 62 mg • Calcio 102 mg • Fibra 0 g

HELADO DE SUERO DE LECHE

Este helado ligeramente agrio acompaña deliciosamente tarta de duraznos.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
 - 1 taza (200 g) de azúcar granulada
 - ¼ cucharadita de sal marina o kosher
 - 1½ cucharaditas de extracto natural de vainilla
 - 6 yemas de huevo grande
 - 2 tazas (490 g) de suero de leche (“buttermilk”)
1. Colocar la crema, la mitad del azúcar, la sal y la vainilla en una cacerola mediana; batir para combinar. Calentar a fuego medio-bajo hasta que la mezcla empiece a hervir.
 2. Mientras la mezcla se está calentando, colocar las yemas y el resto del azúcar en un tazón mediano; revolver. Batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta obtener una mezcla espesa y clara.
 3. Agregar aprox. un tercio de la mezcla caliente a la mezcla de azúcar/yema, batiendo. Agregar otro tercio de la leche caliente, y luego devolver toda la mezcla a la cacerola. Cocinar a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla se espese ligeramente. NO permitir que la mezcla hierva; esto cocinaría demasiado las yemas. Nota: El proceso debe tomar solo unos minutos.
 4. Colar la mezcla con un colador de malla fina. Agregar el suero de leche, batir y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
 5. Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Nota: El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 296 (62 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 3 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 13 g
Colesterol 193 mg • Sodio 57 mg • Calcio 73 mg • Fibra 0 g

HELADO DE GALLETAS DE CHOCOLATE CON MENTA FRESCA

La combinación siempre ganadera de menta fresca y chocolate se lleva la palma en este helado rico y cremoso.

Rinde aprox. 12 porciones de ½ taza (120 ml)

- 2 tazas (475 ml) de leche entera
- 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- 1 pizca de sal marina o kosher
- 1½ cucharaditas de extracto natural de vainilla
- 2 tazas llenas (100 g) de hojas de menta fresca
- 5 yemas de huevo grande
- 1 taza (100 g) de “sándwiches de chocolate” picados (aprox. 8 galletas)

1. Colocar la leche, la crema, la mitad del azúcar, la sal y la vainilla en una cacerola mediana; batir para combinar. Cocinar a fuego medio-bajo hasta que la mezcla empiece a hervir. Retirar del fuego, agregar las hojas de menta y dejar remojar por 20-30 minutos.
Colar y reservar la leche, o, si desea que el helado tenga un sabor a menta más intenso, licuar la mezcla con una licuadora de mano. Volver a calentar la mezcla a fuego medio-bajo hasta que empiece a hervir.
2. Mientras la mezcla se está calentando, colocar las yemas y el resto del azúcar en un tazón mediano. Batir, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta obtener una mezcla espesa y clara.
3. Agregar aprox. un tercio de la leche caliente a la mezcla de azúcar/yema, batiendo. Agregar otro tercio de la leche caliente, y luego devolver toda la mezcla a la cacerola. Cocinar a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla se espese ligeramente. NO permitir que la mezcla hierva; esto cocinaría demasiado las yemas. Nota: El proceso debe tomar solo unos minutos.
4. Colar la mezcla con un colador de malla fina y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
5. Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Unos minutos antes del final del ciclo de preparación, agregar las

galletas picadas por la abertura para ingredientes extra. Dejar que se combine todo.

6. Nota: El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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*

HELADO DE CHOCOLATE AL ESTILO MEXICANO

Este helado es un poco picante; ajuste la sazón al gusto.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 2 tazas (475 ml) de leche entera
- 1½ tazas (355 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 1½ cucharaditas de extracto natural de vainilla
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1-2 pizcas de pimienta de Cayena
- 1 pizca de sal marina o kosher
- ¾ taza (135 g) de azúcar granulada
- 5 yemas de huevo grande
- 6 onzas (170 g) de chocolate semiamargo, picado grueso

1. Colocar la leche, la crema, la vainilla, las especias, la sal y la mitad del azúcar en una cacerola mediana. Calentar a fuego medio-bajo hasta que la mezcla empiece a hervir.
2. Mientras la mezcla se está calentando, colocar las yemas y el resto del azúcar en un tazón mediano. Batir, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta obtener una mezcla espesa y clara.
3. Poner el chocolate picado en un tazón; reservar.
4. Agregar aprox. un tercio de la leche caliente a la mezcla de azúcar/yema, batiendo. Agregar otro tercio de la leche caliente, y luego devolver toda la mezcla a la cacerola. Cocinar a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla se espese ligeramente. NO permitir que la mezcla hierva; esto cocinaría demasiado las yemas. Nota: El proceso debe tomar solo unos minutos.

5. Colar la mezcla con un colador de malla fina y verterla sobre el chocolate; batir para mezclar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
6. Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Nota: El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

HELADO DE LICOR DE NARANJA

Una sorpresa de lujo para los adultos.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 2 tazas (475 ml) de leche entera
- 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- Ralladura de una naranja mediana a grande
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- 1 pizca de sal marina o kosher
- 5 yemas de huevo grande
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- 3 cucharadas de licor de naranja

1. Colocar la leche y la crema en una cacerola mediana; revolver. Calentar a fuego medio-bajo hasta que la mezcla empiece a hervir. Retirar del fuego, agregar la ralladura de naranja y dejar remojar por 30-60 minutos. A continuación, agregar la mitad del azúcar y la sal, y volver a calentar la mezcla a fuego medio-bajo hasta que empiece a hervir.
2. Mientras la mezcla se está calentando, colocar las yemas y el resto del azúcar en un tazón mediano. Batir, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta obtener una mezcla espesa y clara.
3. Agregar aprox. un tercio de la leche caliente a la mezcla de azúcar/yema, batiendo. Agregar otro tercio de la leche caliente, y luego devolver toda la mezcla a la cacerola. Cocinar a fuego lento, revolviendo continuamente con un

cucharón de madera, hasta que la mezcla se espese ligeramente. NO permitir que la mezcla hierva; esto cocinaría demasiado las yemas. Nota: El proceso debe tomar solo unos minutos.

4. Agregar la vainilla y el licor de naranja, colar la mezcla con un colador de malla fina (tirar la ralladura) y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
5. Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Nota: El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 313 (60 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 4 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 13 g
 Colesterol 177 mg • Sodio 62 mg • Calcio 103 mg • Fibra 0 g

HELADOS ALTERNATIVOS

HELADO DE VAINILLA SIN LÁCTEOS

La leche de soya en polvo ayuda a dar textura a este helado sin lácteos. Si tiene intolerancia a la soya, busque un sustituto en una tienda de productos naturales.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 3 tazas (710 ml) de leche vegetal (avena, soya, almendra, cáñamo o arroz)
- 2 cucharadas de leche de soya en polvo
- ¾ taza (150 g) de azúcar granulada
- 1 pizca de sal marina o kosher
- 1-2 cucharaditas de extracto natural de vainilla

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón mediano; batir a velocidad baja, usando una batidora de mano. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
2. Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Nota: El helado tendrá una consistencia suave. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 105 (8 % de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 3 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 38 mg • Calcio 14 mg • Fibra 1 g

HELADO DE NATILLA DE VAINILLA SIN LÁCTEOS

Este helado sin lácteos, hecho con natilla cocinada, es un poco más cremoso que los helados sin lácteos típicos. Es una deliciosa alternativa sin lácteos, siempre que no tenga alergia/intolerancia a los huevos.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 3 tazas (710 ml) de leche vegetal (avena, soya, almendra, cáñamo o arroz)**
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada**
- 1 pizca de sal marina o kosher**
- 1-2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- 5 yemas de huevo grande**

1. Colocar la leche, la crema, la mitad del azúcar, la sal y la vainilla a fuego medio-bajo en una cacerola mediana. Calentar a fuego medio-bajo, batiendo, hasta que la mezcla empiece a hervir.
2. Mientras la mezcla se está cocinando, colocar las yemas y el azúcar restante en un tazón mediano; revolver. Batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta obtener una mezcla espesa y clara.
3. Agregar aprox. un tercio de la mezcla caliente a la mezcla de azúcar/yema, batiendo. Agregar otro tercio de la leche caliente, y luego devolver toda la mezcla a la cacerola. Cocinar a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla se espese ligeramente. NO permitir que la mezcla hierva, o los huevos se cocinarán demasiado (el proceso solo debe tomar unos minutos).
4. Colar la mezcla con un colador de malla fina y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
5. Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Nota: El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml), usando en leche de soya:

Calorías 142 (19 % de grasa) • Carbohidratos 26 g • Proteínas 3 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 105 mg • Sodio 44 mg • Calcio 23 mg • Fibra 0 g

HELADO DE VAINILLA SIN AZÚCAR

Por fin, un helado casero para las personas que cuidan su consumo de azúcar.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 taza (235 ml) de leche entera**
- ¾ taza de sustituto de azúcar granulado (no líquido) equivalente a ¾ de taza (150 g) de azúcar**
- 1 pizca de sal marina o kosher**
- 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 1-2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**

1. Colocar la leche, el sustituto de azúcar y la sal en un tazón mediano; batir, usando un batidor o una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el sustituto de azúcar se haya disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla; combinar. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
2. Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40 minutos, hasta que se espese. Nota: El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 106 (86 % de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 1 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 6 g
Colesterol 36 mg • Sodio 22 mg • Calcio 46 mg • Fibra 0 g

HELADO DE VAINILLA DE LECHE DE CABRA

Este delicioso helado de vainilla agrio es ideal para las personas intolerantes a la lactosa. Agregue ingredientes extra como chocolate, frutas, o nueces/frutos secos para personalizarlo.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 3 tazas (710 ml) de leche de cabra**
- ¾ taza (150 g) de azúcar granulada**
- 1 pizca de sal marina o kosher**
- 1-2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- 2 cucharadas de leche de cabra en polvo (disponible en las tiendas de productos naturales)**

- Colocar todos los ingredientes en un tazón mediano; batir a velocidad baja, usando una batidora de mano. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
- Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Nota: El helado tendrá una consistencia suave. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 115 (24 % de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 3 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g
 Colesterol 8 mg • Sodio 42 mg • Calcio 99 mg • Fibra 0 g

HELADO DE CHOCOLATE Y LECHE DE COCO

Este delicioso y cremoso helado sin lácteos contiene leche de coco, que proporciona una textura muy similar a la de un helado tradicional. Asegúrese de mezclar bien la base antes del congelamiento para evitar los grumos.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- ¾ **taza (90 g) de cacao en polvo, tamizado**
- ¾ **taza (135 g) de azúcar granulada**
- ⅓ **taza (65 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- 1 pizca de sal marina o kosher**
- 2 latas de 13.5 oz (400 ml) de leche de coco regular**
- 1½ cucharaditas de extracto natural de vainilla**

- Colocar todos los ingredientes en un tazón mediano; batir, usando un batidor o una batidora de mano a velocidad baja, hasta obtener una mezcla suave y homogénea, sin grumos.
- Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o por una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
- Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Nota: El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 244 (57 % de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 2 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 14 g
 Colesterol 0 mg • Sodio 36 mg • Calcio 5 mg • Fibra 1 g

GELATOS

GELATO DE VAINILLA BÁSICO

Añada chocolate derretido para preparar un gelato stracciatella exquisito.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- 3 tazas (710 ml) de leche entera**
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada**
- 2 cucharadas de maicena**
- 1 pizca de sal marina o kosher**
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 cucharada de pectina líquida**

- Colocar la crema y 2 tazas (475 ml) de la leche en una cacerola mediana. calentar a fuego medio/medio-lento hasta que la mezcla empiece a hervir.
- Colocar la leche restante, el azúcar, la maicena, la sal y la vainilla en un tazón mediano; batir para combinar
- Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para combinar. Seguir cocinando a fuego medio/medio-lento por aprox. 15 minutos, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente.
- Retirar del fuego, agregar la pectina y revolver; colar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
- Instalar la **paleta mezcladora para gelato/sorbete** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Nota: El gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 211 (46 % de grasa) • Carbohidratos 26 g • Proteínas 3 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 7 g
 Colesterol 43 mg • Sodio 61 mg • Calcio 106 mg • Fibra 0 g

GELATO DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

La crema de chocolate y avellanas hace que este gelato sea súper cremoso. No solo su textura es atractiva, sino tiene una combinación de sabores que les gustará tanto a niños como a adultos.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1¾ tazas (650 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 2¼ tazas (530 ml) de leche entera
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada
- 2 cucharadas de maicena
- 1 pizca de sal marina o kosher
- 1 taza (235 g) de crema de chocolate y avellanas
- ½-1 taza (60-120 g) de avellanas picadas

1. Colocar la crema y 1½ tazas (355 ml) de la leche en una cacerola mediana, calentar a fuego medio/medio-lento hasta que la mezcla empiece a hervir.
2. Mientras la mezcla de crema/leche se está calentando, colocar la leche restante, el azúcar, la maicena y la sal en un tazón mediano; batir para combinar
3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para combinar. Agregar progresivamente la crema de chocolate y avellanas, batiendo. Seguir cocinando a fuego medio/medio-lento por aprox. 15 minutos, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla hierva y se espese.
4. Retirar del fuego, colar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
5. Instalar la **paleta mezcladora para gelato/sorbete** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 30 minutos, hasta que se espese. Agregar las avellanas picadas en los últimos 5 minutos del ciclo, por la abertura para ingredientes extra. Nota: El gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 403 (65 % de grasa) • Carbohidratos 30 g • Proteínas 5 g • Grasa 30 g • Grasa saturada 13 g
Colesterol 65 mg • Sodio 71 mg • Calcio 136 mg • Fibra 3 g

GELATO DE NATILLA

Esta receta emplea yemas de huevo para obtener un resultado extracremoso con sabor a natilla.

Rinde aprox. 12 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 2 tazas (475 ml) de leche entera
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla
- ¼ cucharadita de sal marina o kosher
- 2 cucharadas de maicena
- 6 yemas de huevo grande
- ¾ taza (150 g) de azúcar granulada

1. Colocar la crema, 1¾ tazas (415 ml) de la leche, la vainilla y la sal en un tazón mediano; calentar a fuego medio. Colocar la leche restante y la maicena en un tazón pequeño; revolver y reservar.
2. Mientras la mezcla de crema se está calentando, colocar las yemas y el azúcar en otro tazón; batir hasta obtener una mezcla espesa y pálida. Colocar el tazón en la encimera, sobre de una toalla húmeda.
3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/maicena y seguir cocinando por cinco minutos, revolviendo constantemente (no permitir que hierva).
4. Agregar el líquido caliente muy lentamente a la mezcla de yemas/azúcar, batiendo continuamente. Devolver la mezcla a la cacerola y cocinar a fuego medio por aprox. 5 minutos, batiendo. A continuación, colar la mezcla y verterla en un tazón limpio. Dejar enfriar a temperatura ambiente, cubrir y refrigerar por una noche.
5. Instalar la **paleta mezcladora para gelato/sorbete** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por 30-40 minutos, hasta que la mezcla se espese ligeramente. Nota: El gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 176 (55 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 3 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 6 g
Colesterol 138 mg • Sodio 82 mg • Fibra 0 g • Calcio 74 mg

GELATO DE CAFÉ EXPRESO

Para que el gelato esté aún más “cargado”, agregue unos granos de expreso cubiertos con chocolate al final de la congelación.

Rinde aprox. 8 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 **taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 2 **tazas (710 ml) de leche entera**
- 1 **taza (235 ml) de expreso a temperatura ambiente o helado**
- 1 **taza (200 g) de azúcar granulada**
- 2 **cucharadas de maicena**
- 1 **pizca de sal marina o kosher**
- 1 **cucharada de pectina líquida**

1. Colocar la crema y 1½ tazas (355 ml) de la leche en una cacerola mediana; calentar a fuego medio/medio-lento hasta que la mezcla empiece a hervir.
2. Colocar la leche restante, el expreso, el azúcar, la maicena y la sal en un tazón mediano; batir para combinar
3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para combinar. Seguir cocinando a fuego medio/medio-lento por aprox. 15 minutos, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla hierva y se espese.
4. Retirar del fuego, agregar la pectina y revolver; colar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
5. Instalar la **paleta mezcladora para gelato/sorbete** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40 minutos, hasta que se espese. Nota: El gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 246 (47 % de grasa) • Carbohidratos 31 g • Proteínas 3 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 8 g
Colesterol 50 mg • Sodio 65 mg • Calcio 95 mg • Fibra 0 g

GELATO DE LIMÓN

Este gelato clásico es la mezcla perfecta de sabores dulces y agrios.

Rinde aprox. 8 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 **taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 2 **tazas (710 ml) de leche entera**
- 6 **limones, ralladura y jugo reservados**
- 1¼ **tazas (250 g) de azúcar granulada**
- 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 2 **cucharadas de maicena**
- 1 **cucharada de pectina líquida**

1. Colocar la crema y 1 taza (235 ml) de la leche en una cacerola mediana. calentar a fuego medio/medio-lento hasta que la mezcla empiece a hervir.
2. Colocar la leche restante, la ralladura, el azúcar, la maicena, la sal y la vainilla en un tazón mediano; batir para combinar
3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para combinar. Seguir cocinando a fuego medio/medio-lento por aprox. 15 minutos, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente.
4. Retirar del fuego, agregar la pectina y revolver; colar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Agregar el jugo de limón y revolver. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
5. Instalar la **paleta mezcladora para gelato/sorbete** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40 minutos, hasta que se espese. Nota: El gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 281 (40 % de grasa) • Carbohidratos 40 g • Proteínas 3 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 8 mg
Colesterol 50 mg • Sodio 43 mg • Fibra 1 g • Calcio 105 mg

GELATO DE QUESO MASCARPONE E HIGOS

El queso Mascarpone y los higos se combinan deliciosamente en este gelato para adultos.

Rinde aprox. 12 porciones de ½ taza (120 ml)

Puré de higos:

- 12 higos secos sin sulfato
- 1½ tazas (355 ml) de agua
- 2 cucharadas (30 g) de miel

Base de queso Mascarpone:

- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 2 tazas (475 ml) de leche entera
- 1¼ tazas (250 g) de azúcar granulada
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- 2 cucharadas de maicena
- 1 taza (225 g) de queso Mascarpone
- 1 cucharada de pectina líquida
- 1 taza de puré de higos

Preparar el puré de higos:

1. Colocar los higos, el agua y la miel en una cacerola pequeña. Calentar hasta que la mezcla empiece a hervir, y luego reducir el fuego y seguir cocinando a fuego lento.
2. Cocinar a fuego lento por un mínimo de 3 horas, agregando agua si es necesario para que los higos queden cubiertos con líquido.
3. Cuando los higos estén suaves y que sobre solamente ½ taza (120 ml) de líquido, licuar la mezcla con una batidora de mano hasta obtener una consistencia suave. Refrigerar hasta el momento de usar.

Mientras los higos se están cocinando, preparar la base de queso Mascarpone:

1. Colocar la crema y 1 taza (235 ml) de la leche en una cacerola mediana. calentar a fuego medio/medio-lento hasta que la mezcla empiece a hervir.
2. Colocar la leche restante, el azúcar, la maicena, la sal y la vainilla en un tazón mediano; batir para combinar

3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para combinar. Agregar el queso Mascarpone al tazón y batir para suavizar ligeramente.
4. Seguir cocinando a fuego medio/medio-bajo por aprox. 15 minutos, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla hierva y se espese.
5. Retirar la cacerola del fuego. Agregar lentamente el líquido caliente al queso Mascarpone, mezclando con un batidor o una batidora de mano hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Agregar la pectina y revolver. Colar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
Nota: La base será muy espesa.
6. Instalar la **paleta mezcladora para gelato/sorbete** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40 minutos, hasta que se espese. Nota: El gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Cuando el gelato esté espeso, agregar el puré de higo, una cucharada a la vez, hasta que todo se incorpore. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

*Calorías 257 (45 % de grasa) • Carbohidratos 33 g • Proteínas 3 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 8 g
Colesterol 48 mg • Sodio 69 mg • Fibra 1 g • Calcio 88 mg*

GELATO DE FRUTAS DEL BOSQUE

Este helado es perfecto para los amantes de las frutas del bosque y de la crema.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 2 tazas (710 ml) de leche entera
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- 2 cucharadas de maicena
- 1 pizca de sal marina o kosher
- 1 taza (125 g) de futas del bosque mixtas frescas o descongeladas
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla
- 1 cucharada de mermelada de frutas del bosque

1. Colocar la crema y 1½ tazas (355 ml) de la leche en una cacerola mediana. calentar a fuego medio/medio-lento hasta que la mezcla empiece a hervir.
2. Mientras la mezcla de crema/leche se está calentando, colocar la leche restante, el azúcar, la maicena y la sal en un tazón mediano; batir para combinar Licuar las frutas del bosque, usando una licuadora, una procesadora de alimentos o una licuadora de mano, hasta obtener una mezcla casi suave; reservar.
3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para combinar. Seguir cocinando a fuego medio/medio-lento por aprox. 15 minutos, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla hierva y se espese.
4. Retirar del fuego y agregar el puré de frutas del bosque, la vainilla y la mermelada. Colar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
5. Instalar la **paleta mezcladora para gelato/sorbete** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por 30-40 minutos, hasta que la mezcla se espese ligeramente. Nota: El gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 207 (44 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 2 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 6 g
 Colesterol 40 mg • Sodio 49 mg • Calcio 77 mg • Fibra 0 g

GELATO DE ACEITE DE OLIVA Y TOMILLO

El aceite de oliva y el tomillo son una combinación clásica de sabores italianos. Use aceite de oliva virgen extra en este gelato, ya que es la estrella de la receta.

Rinde aprox. 9 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 **taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 3 **tazas (710 ml) de leche entera**
- 1 **ramita de tomillo fresco**
- 1 **taza (200 g) de azúcar granulada**
- 2 **cucharadas de maicena**
- 1 **pizca de sal marina o kosher**
- ¾ **taza (175 ml) de aceite de oliva virgen extra**
- 1 **cucharada de pectina líquida**

1. Colocar la crema, 2 tazas (475ml) de la leche y el tomillo en una cacerola mediana. calentar a fuego medio/medio-lento hasta que la mezcla empiece a hervir. Retirar del fuego y dejar remojar por 30 minutos. Después de este tiempo, retirar el tomillo y volver a calentar la mezcla a fuego lento hasta que empiece a hervir.
2. Mientras la mezcla de crema/leche se está calentando, colocar la leche restante, el azúcar, la maicena y la sal en un tazón mediano; batir para combinar Agregar progresivamente el aceite de oliva, batiendo.
3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para mezclar. Seguir cocinando a fuego medio/medio-lento por aprox. 15 minutos, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla hierva y se espese.
4. Retirar del fuego, agregar la pectina y revolver; colar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
5. Instalar la **paleta mezcladora para gelato/sorbete** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Nota: El gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 394 (69 % de grasa) • Carbohidratos 29 g • Proteínas 3 g • Grasa 31 g • Grasa saturada 10 g
 Colesterol 48 mg • Sodio 68 mg • Calcio 118 mg • Fibra 0 g

GELATO DE PISTACHO

En ninguna heladería puede faltar el clásico sabor del pistacho. Nos encanta servir este helado con chocolate picado o salsa de chocolate caliente (¡o ambos!)

Rinde aprox. 8 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 **taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 3 **tazas (710 ml) de leche entera**
- 1¼ **tazas (250 g) de azúcar granulada**
- 2 **cucharadas de maicena**
- 1 **pizca de sal marina o kosher**
- 2 **tazas (500 g) de pistachos asados (preferiblemente sin sal)**
- ¾ **cucharadita de extracto natural de almendra**
- 1 **cucharada de pectina líquida**

- Colocar la crema y 2 tazas (475 ml) de la leche en una cacerola mediana, calentar a fuego medio/medio-lento hasta que la mezcla empiece a hervir.
- Colocar la leche restante, 1 taza (200 g) del azúcar, la maicena y la sal en un tazón mediano. Batir para mezclar; reservar. Colocar los pistachos y el azúcar restante en el bol de una procesadora de alimentos. Pulsar para picar grueso; reservar.
- Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para combinar. Seguir cocinando a fuego medio/medio-lento por aprox. 15 minutos, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente.
- Retirar del fuego y agregar el extracto de almendra, la pectina y la mezcla de pistachos/azúcar; revolver para combinar. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
- Instalar la **paleta mezcladora para gelato/sorbete** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40 minutos, hasta que se espese. Nota: El gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 464 (52 % de grasa) • Carbohidratos 47 g • Proteínas 10 g • Grasa 28 g • Grasa saturada 10 g
Colesterol 54 mg • Sodio 80 mg • Calcio 166 mg • Fibra 3 g

HELADOS DE YOGUR

HELADO DE YOGUR DE MIEL CON ALMENDRAS

Este helado de yogur cremoso es la perfecta combinación de dulzura y acidez. Sirvalo con frambuesas frescas para convertirlo en un postre espectacular.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- ¼ taza (85 g) de miel**
- ¼ taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1 pizca de sal marina o kosher**
- 2 tazas (475 ml) de yogur de vainilla de leche entera**
- 1½ cucharaditas de extracto natural de almendra**
- ½ taza (45 g) de láminas de almendras**

- Colocar la crema, la miel, el azúcar y la sal en una cacerola pequeña a mediana; revolver. Calentar a fuego medio hasta que la mezcla empiece a hervir, batiendo de vez en cuando. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Colocar el yogur y el extracto de almendra en un tazón pequeño; revolver. Agregar lentamente la mezcla enfriada de crema/miel, batiendo lentamente. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.
- Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Añadir las láminas de almendras en los últimos 5 minutos del ciclo de preparación, por la abertura para ingredientes extra. Dejar que se combine todo. Nota: El helado de yogur tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 282 (65 % de grasa) • Carbohidratos 22 g • Proteínas 3 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 14 g
Colesterol 71 mg • Sodio 56 mg • Calcio 78 mg • Fibra 1 g

HELADO DE YOGUR DE CALABAZA

¿Se cansó de los mismos postres de calabaza? Sirva este postre a sus invitados con pan de jengibre fresco y crema batida.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
 - 1 lata de 15 oz (425 g) de puré de calabaza**
 - 1½ tazas llenas (265 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
 - 1½ cucharaditas de canela en polvo**
 - 1 cucharadita de jengibre en polvo**
 - ¼ cucharadita de nuez moscada rallada**
 - 1 pizca de sal marina o kosher**
 - 2 tazas (475 ml) de yogur natural o de vainilla de leche entera**
 - 1½ cucharadita de extracto natural de vainilla (1 cucharadita si usa yogur de vainilla)**
- Colocar todos los ingredientes, excepto el yogur y la vainilla, en una cacerola pequeña a mediana; revolver. Calentar a fuego medio hasta que la mezcla empiece a hervir, batiendo de vez en cuando. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

2. Colocar el yogur y la vainilla en un tazón mediano; revolver. Agregar lentamente la mezcla enfriada de crema/calabaza, batiendo lentamente. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.

3. Instalar la **paleta mezcladora para helado** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 40-50 minutos, hasta que se espese. Nota: El helado de yogur tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 242 (36 % de grasa) • Carbohidratos 37 g • Proteínas 2 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 8 g
Colesterol 39 mg • Sodio 50 mg • Calcio 81 mg • Fibra 2 g

SORBETES

SORBETE DE COCO

Sabroso helado, especialmente acompañado con coco tostado o nuestra salsa de chocolate caliente (página 23).

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

1¼ **tazas (295 ml) de agua**

1¼ **tazas (250 g) de azúcar granulada**

1 **vaina de vainilla, abierta y las semillas raspadas**

1 **pizca de sal marina o kosher**

2 **latas de 13.5 oz (400 ml) de leche de coco sin azúcar**

1. Colocar el agua, el azúcar, la vainilla (vaina y semillas) y la sal en una cacerola mediana. Calentar a fuego medio-bajo hasta la mezcla empiece a hervir, y luego retirarla del fuego. Dejar enfriar por 1 hora, y luego colar (tirar la vaina).

2. Agregar la leche de coco. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Batir la mezcla antes de empezar la preparación.

3. Instalar la **paleta mezcladora para gelato/sorbete** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 60 minutos, hasta que se espese. Nota: El sorbete tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 233 (52 % de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 1 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 13 g
Colesterol 0 mg • Sodio 33 mg • Calcio 1 mg • Fibra 0 g

SORBETE DE PROSECCO Y TORONJA

Ligero, refrescante y ligeramente embriagador, este sorbete tiene una consistencia más suave debido a su contenido de alcohol. Sirvalo como granizado o congélelo hasta que esté firme.

Rinde aprox. 8 porciones de ½ taza (120 ml)

¾ **taza (175 ml) de agua**

¾ **taza (150 g) de azúcar granulada**

1 **cucharada de ralladura de toronja**

1 **pizca de sal marina o kosher**

2 **tazas (475 ml) de jugo de toronja fresco**

¾ **taza (175 ml) de Prosecco (vino italiano espumante)**

1. Colocar el agua, el azúcar, la ralladura de toronja y la sal en una cacerola mediana; revolver. Calentar a fuego medio-bajo hasta que el azúcar se haya disuelto.

2. Agregar el jugo de toronja y la mezcla de azúcar/ralladura; batir para combinar. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, o durante una noche. Colar la mezcla, y luego agregar el Prosecco, batiendo.

3. Instalar la **paleta mezcladora para gelato/sorbete** y verter la mezcla en el tazón. Encender el aparato, fijar el tiempo y presionar el botón START/STOP. Dejar que la preparación se mezcle por aprox. 60 minutos, hasta que se espese. Nota: El sorbete tendrá una consistencia suave y cremosa. Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético.

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

Calorías 114 (0 % de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 18 mg • Calcio 7 mg • Fibra 0 g

SALSAS

SALSAS DE CARAMELO

Aunque nos encanta esta salsa con helado, también es perfecta para mojar frutas o pastel.

Rinde aprox. ¾ de taza (175 ml)

- ¾ **taza (150 g) de azúcar granulada**
- ½ **cucharadita de sal marina o kosher**
- ¼ **taza (60 ml) de agua (suficiente para que la consistencia al mezclarse con el azúcar y la sal sea similar a la de la arena mojada)**
- 1 cucharada de jarabe de maíz claro**
- ⅓ **taza (80 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, en cubitos de ½ in (1.5 cm)**

1. Colocar el azúcar, la sal, el agua y el jarabe de maíz en una cacerola mediana de fondo pesado; revolver. Limpiar las paredes de la cacerola con una brocha húmeda para que el azúcar no adhiera a ellas. Cocinar a fuego medio-bajo por 15-20 minutos, hasta que la mezcla adquiera un color ambarino muy claro. Nota: Vigilar la cocción para que el caramelo no se queme.
2. Después de que la mezcla haya adquirido un color ambarino claro, retirarla del fuego y añadir lentamente la crema, revolviendo constantemente. 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

SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE

Esta receta clásica es perfecta para acompañar muchas de nuestras recetas de helado y gelato. Rinde 2 tazas (475 ml), dura hasta 2 semanas en el refrigerador, en un recipiente hermético. Simplemente recalientela antes de servir.

Rinde aprox. 2 tazas

- ¾ **taza (160 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- ½ **taza (80 ml) de jarabe de maíz claro**
- ⅓ **taza llena (65 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- ¼ **taza (30 g) de cacao en polvo, tamizado**
- ¼ **cucharadita de sal marina o kosher**
- 2 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 6 onzas (170 g) de chocolate semidulce**

1. Colocar todos los ingredientes, excepto el chocolate, en una cacerola mediana de fondo pesado; revolver. Calentar a fuego medio-bajo, hasta que la mezcla empiece a hervir. Agregar el chocolate y batir para combinar.
2. Servir caliente o tibio. Si desea usarla en otro momento, dejar enfriar a temperatura ambiente y refrigerar; recalentar antes de servir. La salsa dura hasta 2 semanas en el refrigerador.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

Calorías 133 (53 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 1 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 18 mg • Sodio 15 mg • Calcio 11 mg • Fibra 1 g

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China
23CE086461

IB-10609-ESP-D