

RECIPE TIPS

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

- Frozen desserts from the Cuisinart® Fruit Scoop™ Frozen Dessert Maker Attachment use pure, fresh ingredients. Because of this, the desserts and drinks do not have the same characteristics as commercially prepared frozen desserts and drinks. Most store-bought versions use gums and preservatives to make them firmer. **If you desire a firmer consistency, transfer the dessert to an airtight container and store in the freezer until desired consistency is reached, usually two or more hours.**
- Some recipes use precooked ingredients. For best results, the mixture should be chilled overnight before using. Or, chill the recipe over an ice bath until it is completely cooled, before using.
- To make an ice bath, fill a large container with ice and water. Place saucepan or other container into the ice bath. Cool precooked ingredients completely.
- Prior to freezing, most recipes may be stored in the refrigerator for up to 3 days.
- You may substitute lower-fat creams (e.g., half and half), milk (reduced fat or lowfat) as well as non-dairy milks (soy, rice) for heavy cream and whole milk used in many recipes. However, keep in mind that the higher the fat content, the richer and creamier the result. Using lower-fat substitutes may change the taste, consistency and texture of the dessert. When substituting, be sure to use the same volume of the substitute as you would have used of the original item. For example, if the recipe calls for 2 cups of cream, use a total of 2 cups of the substitute (such as 1 cup cream, 1 cup whole milk).
- You may substitute artificial sweeteners for sugar. If the recipe is to be precooked, add the sweetener after the heating process is complete and ingredients have cooked. Stir the mixture thoroughly to dissolve the sweetener.
- In recipes that use alcohol, add the alcohol during the last 2 minutes of the freezing process. Otherwise, the alcohol may impede the freezing process.
- When making sorbet, be sure to test the ripeness and sweetness of the fruit before you use it. The freezing process reduces the sweetness of the fruit so that it will taste less sweet than the recipe mixture. If the fruit tastes tart, add sugar to the recipe. If the fruit is very ripe or sweet, reduce the amount of sugar in the recipe.
- The following Cuisinart recipes will yield up to 1½ quarts of dessert. When pouring ingredients in through the ingredient spout, DO NOT fill the freezer bowl higher than ¼ inch from the top of the freezer bowl. The ingredients will increase in volume during the freezing process.
- When making more than one recipe at a time, be sure the freezer bowl is completely frozen before each use. Additional freezer bowls may be purchased on the Cuisinart website (www.cuisinart.com).
- Make sure paddle and splash guard are in place before turning on machine.
- For fresh fruit frozen dessert tips, see page 5.

| Fruit | Extras | Preparation | Yield |
|--|--|--|---------------------------------|
| Apple | Spices such as cinnamon, nutmeg, cloves, allspice. Simple syrup. Maple syrup. | Peeled, cored and cut into 2-inch pieces. Apples must be cooked with other flavorings first. Cool completely and then prepare frozen dessert | 6 medium apples = 3 cups |
| Apricot | Extracts (vanilla, almond); toasted nuts; simple syrup; honey | Pitted and cut into 1-inch pieces | 2 pounds apricots = 3½ cups |
| Banana | Other fruits (berries, mango, etc.); melted chocolate, cinnamon; coconut; honey | Cut into 1-inch pieces | 6 medium-large bananas = 4 cups |
| Berries (blackberry, blueberry, raspberry) | Banana; mango; granulated sugar; citrus zest (such as orange or lime) | Berries can be churned either fresh or cooked (and cooled) | 6 cups mixed berries = 4 cups |
| Cranberry | Warm spices such as cinnamon, star anise, cloves, nutmeg; sugar (cranberries are very tart!) | Must cook cranberries with sugar. Cool completely and then prepare frozen dessert | 5 cups = 3½ cups |
| Kiwi | Fresh Mint; Citrus juice and zest (lime or orange); simple syrup | Peel and cut into 1-inch pieces | 8 medium kiwi = 3½ cups |
| Mango | Ginger; vanilla extract; coconut; berries; cherries; bananas; melted chocolate; fresh mint | Peeled, pitted and cut into 2-inch pieces | 2 large mangoes = 3½ cups |
| Peach | Spices such as cinnamon and nutmeg; oats; nuts; brown or granulated sugar; honey; extracts (vanilla or almond) | Peeled, pitted and cut into 1-inch pieces. Cook with sweeteners and spices. Cool completely and then prepare frozen dessert | 6 medium peaches = 3½ cups |
| Pear | Honey; extracts (vanilla or almond); nuts | Peeled, cored and cut into 2-inch pieces. Hard pears should be cooked with any flavorings and then cooled completely before preparing frozen dessert. Soft pears can be frozen without cooking | 6 medium pears = 3½ cups |
| Strawberry | Mango; banana; other berries; fresh basil; simple syrup | Hulled and halved | 6 cups = 3 cups |

RECIPES

FRESH FRUIT

| | |
|-----------------------------|---|
| Kiwi-Lime Pucker | 8 |
| Riesling Pear Sorbet..... | 8 |
| Simple Fruit "Sorbet" | 8 |
| Simple Syrup..... | 9 |

ICE CREAMS

| | |
|--|----|
| Simple Vanilla Ice Cream..... | 9 |
| Double Chocolate Ice Cream | 9 |
| Salted Caramel Ice Cream | 9 |
| Coconut Ice Cream with Chocolate Chunks... | 10 |
| Hot Fudge Sauce | 11 |

Kiwi-Lime Pucker

Sweet and sour, this kiwi sorbet is a refreshing, low-calorie dessert.

Makes about 2½ cups

- ¼ cup Simple Syrup (see recipe on next page)**
- 1 teaspoon fresh lime juice**
- 1 teaspoon grated lime zest**
- 8 medium, ripe kiwis, peeled and cut into 1-inch pieces (about 2 cups)**

1. Mix the simple syrup, lime juice and zest together in a small measuring cup or bowl. Set aside
2. Fit the Freezer Bowl to the base of the Cuisinart® Stand Mixer. Be sure that it is securely locked into place. Insert the assembled fresh fruit paddle, cover and lower head. Set to Speed 2. While the mixer is running, put the kiwis into the frozen freezer bowl and then follow with the combined syrup mixture.
3. Allow to churn until desired consistency, about 15 to 20 minutes.

Nutritional information per serving (½ cup): Calories 100 (6% from fat) • carb. 25g • pro. 2g • fat 1g • sat. fat 0g chol. 0mg • sod. 4mg • calc. 28mg • fiber 3g

Riesling Pear Sorbet

Pears and Riesling, a quintessential flavor combination for autumn, are delicious together in this guilt-free, creamy sorbet.

Makes about 6 cups

- 6 medium pears, peeled, cored and cut into 2-inch pieces**
- 1 cup sweet Riesling wine**
- 2 tablespoons honey**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

1. Put all ingredients into a medium saucepan set over medium heat. Bring mixture to a boil and then reduce heat to maintain a simmer. Allow to simmer until pears are very soft and Riesling has slightly thickened, about 20 to 25 minutes, depending on the firmness of the pears. Cool completely.
2. Once the pear mixture is fully cooled, fit the Freezer Bowl to the base of the Cuisinart® Stand Mixer. Be sure that it is securely locked into place. Insert the assembled fresh fruit paddle, cover and lower head. Set to Speed 2. While the mixer is running, pour the mixture into the frozen freezer bowl.
3. Allow to churn until desired consistency, about 15 to 20 minutes.

Nutritional information per serving (½ cup): Calories 63 (1% from fat) • carb. 13g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g chol. 0mg • sod. 3mg • calc. 3mg • fiber 1g

Simple Fruit "Sorbet"

Keep the bananas, but use any other favorite fruit to come up with your own blend. Bananas are a good base and lend a creaminess to almost any combination.

Makes about 4 cups

- 2 cups ripe bananas (about 2 large bananas), cut into 1-inch pieces**
- 2 cups mango (about 1 medium mango), cut into 1-inch pieces**
- 1 cup strawberries, hulled and halved**

1. Fit the Freezer Bowl to the base of the Cuisinart® Stand Mixer. Be sure that it is securely locked into place. Insert the assembled fresh fruit paddle, cover and lower head. Set to Speed 2. While the unit is running, put all of the fruit into the frozen freezer bowl.
2. Allow to churn until desired consistency, about 15 to 20 minutes.

Nutritional information per serving (½ cup): Calories 49 (5% from fat) • carb. 12g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 1mg • calc. 8mg • fiber 1g

Simple Syrup

Simple syrup is a great ingredient to have on hand. It can be stored in an airtight container in the refrigerator for up to one week. Use in cocktails, homemade lemonade, or stir into seltzer water.

Makes 1½ cups

- 1 cup water**
- 1 cup granulated sugar**

- Put water and sugar into a small saucepan and place over medium-high heat. Once mixture comes to a boil, stir to make sure all sugar is dissolved and then remove from heat.
- Cool completely before using.

Nutritional information per serving (¼ cup): Calories 80 (0% from fat) • carb. 24g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g chol. 0mg • sod. 1mg • calc. 0mg • fiber 0g

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 6 cups

- 1 cup whole milk**
- ¾ cup granulated sugar**
- Pinch kosher salt**
- 2 cups heavy cream**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**

- 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 at least 2 hours, preferably overnight. Whisk mixture together again before continuing.
- Fit the Freezer Bowl to the base of the Cuisinart® Stand Mixer. Be sure that it is securely locked into place. Insert the assembled ice cream paddle, cover and lower head. Set to Speed 3. While the unit is running, pour the mixture into the frozen freezer bowl.
- Allow to churn until thickened, about 15 to 20 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (½ cup): Calories 200 (67% from fat) • carb. 18g • pro. 1g • fat 15g • sat. fat 10g • chol. 57mg • sod. 37mg • calc. 51mg • fiber 0g

Double Chocolate Ice Cream

For the chocolate lover.

Makes about 6 cups

- ¾ cup cocoa powder, sifted**
- ½ cup granulated sugar**
- ⅓ cup packed light or dark brown sugar**
- Pinch kosher salt**
- 1 cup whole milk**
- 2 cups heavy cream**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**
- ½ cup Hot Fudge Sauce, warm (see recipe, page 10)**

- 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 extract. Cover and refrigerate at least 2 hours, preferably overnight. Whisk mixture together again before continuing.
- Fit the Freezer Bowl to the base of the Cuisinart® Stand Mixer. Be sure that it is securely locked into place. Insert the assembled ice cream paddle, cover and lower head. Set to Speed 3. While the unit is running, pour the mixture into the frozen freezer bowl.
- Allow to churn until thick, about 15 to 20 minutes. Just before finishing, add the Hot Fudge Sauce and allow it to mix into the churning ice cream for about 1 minute. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (½ cup): Calories 267 (25% from fat) • carb. 23g • pro. 2g • fat 17g • sat. fat 11g • chol. 62mg • sod. 36mg • calc. 27mg • fiber 1g

Salted Caramel Ice Cream

This decadent combination will satisfy your sweet and salty cravings.

Makes about 6 cups

Ice Cream Base:

- 1¼ cups whole milk**

- 1¼ cups heavy cream
- ⅓ cup granulated sugar, divided
- Pinch kosher salt
- 1½ teaspoons pure vanilla extract
- 4 large egg yolks

Caramel Sauce:

- ½ cup granulated sugar
- ¼ teaspoon kosher salt
- 2 to 3 tablespoons water (enough to cover sugar to make it seem like wet sand)
- ¼ cup heavy cream
- 2 tablespoons unsalted butter
- Flaked sea salt, for garnish

1. In a medium saucepan set over medium-low heat, whisk together the milk, cream, half of the sugar, salt and vanilla extract. 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 take about 10 to 15 minutes, depending on the pot being used and the stove.
4. Pour the mixture through a fine mesh strainer and bring to room temperature. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, preferably overnight.
5. Once the ice cream base has sufficiently cooled, prepare the caramel sauce. Put the sugar, salt and water in a heavy bottomed, small saucepan set over medium heat. Keep an eye on the caramel and allow it to cook until amber in color (the color of light maple syrup). Remove from heat and stir in the heavy cream and butter (it will froth a bit, so add it slowly). Whisk together and then set aside until ready to use. Allow to cool to room temperature.
6. Reserve 2 tablespoons of the caramel sauce and add the rest to the ice cream base; whisk well to combine.
7. Fit the Freezer Bowl to the base of the Cuisinart® Stand Mixer. Be sure that it is securely locked into place. Insert the assembled ice cream paddle, cover and lower head. Set to Speed 3. While the unit is

running, pour the mixture into the frozen freezer bowl.

8. Mix until thickened, about 15 to 20 minutes. Add the reserved 2 tablespoons of the caramel sauce and allow it to churn until just swirled in, no more than 30 seconds. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving. Garnish with a pinch of the flaked sea salt.

Nutritional information per serving (½ cup): Calories 206 (65% from fat) • carb. 15g • pro. 2g • fat 14g • sat. fat 9g • chol. 110mg • sod. 29mg • calc. 39mg • fiber 0g

Coconut Ice Cream with Chocolate Chunks (dairy free)

Rich and creamy with the perfect amount of chocolate in every bite.

Makes about 6 cups

- 2 cans (13.5 ounces each) coconut milk (do not use “lite”)
- ¾ cup granulated sugar
- Pinch kosher salt
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- 4 ounces semisweet chocolate (about ¾ cup), melted and kept warm (can use dairy-free or carob chips)

1. Using a blender or in a bowl with an immersion blender on low speed, mix the coconut milk, sugar, salt and vanilla extract until very smooth with no clumps. Chill for at least 2 hours, preferably overnight. Whisk mixture before continuing.
2. Fit the Freezer Bowl to the base of the Cuisinart® Stand Mixer. Be sure that it is securely locked into place. Insert the ice cream paddle, cover and lower head. Set to Speed 3. While the unit is running, pour the mixture into the frozen freezer bowl.
3. Allow to churn until thick, about 15 to 20 minutes. Slowly drizzle in the melted chocolate; allow it to churn to fully mix for an additional 1 or 2 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup): Calories 206 (60% from fat) • carb. 21g • pro. 1g • fat 15g • sat. fat 13g • chol. 0mg • sod. 29mg • calc. 3mg • fiber 1g

Hot Fudge Sauce

No sundae bar is complete without homemade hot fudge.

Makes about 1¾ cups

| | |
|----------|--|
| ⅔ | cup heavy cream |
| ⅓ | cup light corn syrup |
| ⅓ | cup packed light brown sugar |
| ¼ | cup cocoa powder, sifted |
| ¼ | teaspoon kosher salt |
| 2 | tablespoons unsalted butter |
| 1 | teaspoon pure vanilla extract |
| 6 | ounces semisweet chocolate, chopped |

1. In a heavy-bottomed saucepan, combine all ingredients except for semisweet chocolate. Set over medium-low heat and bring to a slight boil. Add chocolate and whisk to combine.

The 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. Hot Fudge Sauce will keep in the refrigerator for up to 1 week.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

*Calories 183 (50% from fat) • carb. 23g • pro. 1g • fat 11g
• sat. fat 7g • chol. 23mg • sod. 57mg
calc. 6mg • fiber 1g*

©2016 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520

Printed in China
16CE019284

Trademarks or service marks of third parties referred to herein are
the trademarks or service marks of their respective owners.

IB-14222-ESP

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Las recetas ofrecidas más adelante le brindan una variedad de opciones para preparar deliciosos postres helados. Usted puede crear o usar sus propias recetas, siempre y cuando no rindan más de 1½ cuarto de galón (1.4 L).

- Los postres helados preparados con la máquina para hacer postres helados Cuisinart® The Fruit Scoop™ emplean ingredientes frescos y puros; por lo tanto no tienen las mismas características que los preparados de forma comercial. La mayoría de los postres helados comprados en la tienda contienen gomas y conservantes para darles firmeza. **Si usted desea una consistencia más firme, coloque la preparación en un recipiente hermético y congélela hasta que adquiera la consistencia deseada, por lo general dos o más horas.**
- Algunas recetas usan ingredientes precocidos. Para lograr resultados óptimos, refrigere los ingredientes calientes por 12 horas o más, o enfríelos bien en un baño de hielo antes de empezar la preparación.
- Para hacer el baño de hielo, llene un recipiente grande con hielo y agua. Coloque la olla o el recipiente en el baño de hielo. Enfríe completamente los ingredientes precocidos.
- La mayoría de las mezclas pueden conservarse en el refrigerador hasta 3 días.
- Puede sustituir cremas bajas en grasa (p. ej., crema líquida “half-and-half”) y leche (semidescremada o descremada) por la crema líquida para batir y la leche entera usadas en muchas recetas. Sin embargo, tenga presente que mientras más alto sea el contenido de grasa, más rico y cremoso será el resultado. Usar sustitutos bajos en grasa puede alterar el sabor, la consistencia y textura de la preparación final. Cuando haga la sustitución, asegúrese de usar el mismo volumen de producto sustituto que hubiera usado para el producto original. Por ejemplo, si la receta incluye 2 tazas (475 ml) de crema, use un total de 2 tazas (475 ml) de producto sustituto (p. ej., 1 taza/235 ml de crema y 1 taza/235 ml de leche entera).
- Puede sustituir el azúcar con edulcorantes artificiales. Si es necesario que la receta se precocine, añada el edulcorante después de la cocción. Revuelva bien la mezcla para que el edulcorante se disuelva.
- Si la lista de ingredientes incluye alcohol, agregue el alcohol en los últimos dos minutos del congelamiento, porque el alcohol puede impedir el proceso de congelamiento.
- Cuando prepare sorbetes, cerciórese del grado de maduración y dulzura de las frutas antes de usarlas. El proceso de congelación reduce la dulzura de las frutas; por eso el helado sabrá menos dulce que la mezcla inicial. Si la fruta sabe ácida, agregue azúcar; si la fruta está muy madura o dulce, utilice menos azúcar de lo indicado en la receta.
- Nuestras recetas permiten preparar hasta 1½ cuarto de galón (1.4 L) de postre helado. No llene el tazón congelador hasta más de ¼ pulgada (0.5 cm) de la orilla, ya que los ingredientes se expanden durante el congelamiento.
- Cuando prepare más de una receta, asegúrese de que el tazón esté completamente congelado antes de preparar la receta siguiente. Para comprar tazonos congeladores adicionales, visite www.cuisinart.com.
- Asegúrese de que la paleta mezcladora y la cubierta antisalpicaduras estén debidamente puestas antes de encender el aparato.
- Para preparar postres de frutas frescas, véase los consejos en la página 5.

| Fruta | Ingredientes extra | Preparación | Rinde |
|---|--|---|---|
| Manzanas | Especias, como canela, nuez moscada, clavos de olor y pimienta de Jamaica. Jarabe simple. Jarabe de arce. | Peladas y cortadas en pedazos. Las manzanas se deben cocer primero con otros saborizantes. Dejar enfriar completamente antes de la preparación. | 6 manzanas medianas = 3 tazas |
| Albaricoques/ Chabacanos/ Damascos | Extractos (vainilla, almendra); nueces tostadas; jarabe simple; miel | Cortados en pedazos | 2 libras (910 g) de albaricoques = 3½ tazas |
| Bananas | Otras frutas (frutas del bosque, mango, etc.); chocolate derretido, canela; coco; miel | Cortar en pedazos | 6 bananas medianas a grandes = 4 tazas |
| Frutas del bosque (moras, arándanos azules, frambuesas) | Banana, mango, azúcar granulada, ralladura (naranja o lima/limón verde) | Las frutas del bosque se pueden usar frescas o cocidas frías | 6 tazas de frutas del bosque variadas = 4 tazas |
| Arándano agrio | Especias, como canela, anís estrellado, clavos de olor, nuez moscada; azúcar | Los arándanos se deben cocinar con azúcar. Dejar enfriar completamente antes de la preparación. | 5 tazas = 3½ tazas |
| Kiwis | Menta fresca; jugo y ralladura de cítrico (lima/limón verde o naranja); jarabe simple | Pelar y cortar en pedazos | 8 kiwis medianos = 3½ tazas |
| Mangos | Jengibre; extracto de vainilla; coco; frutas del bosque; cerezas; bananas; chocolate derretido; menta fresca | Pelados y cortados en pedazos | 2 mangos grandes = 3½ tazas |

| | | | |
|----------|---|---|--------------------------------|
| Duraznos | Espicias, como canela y nuez moscada; avena; frutos secos; azúcar rubia o granulada; miel; extractos (vainilla, almendra) | Pelados y cortados en pedazos Cocidos con los ingredientes dulces y las especias. Dejar enfriar completamente antes de la preparación. | 6 duraznos medianos = 3½ tazas |
| Peras | Miel; extractos (vainilla, almendra); frutos secos | Peladas y cortadas en pedazos Las peras que no sean suaves se deben cocer con saborizantes. Dejar enfriar completamente antes de la preparación. Las peras suaves se pueden usar frescas. | 6 peras medianas = 3½ tazas |
| Fresas | Mango, banana, otras frutas del bosque; albahaca fresca; jarabe simple | Partidas en dos | 6 tazas = 3 tazas |

RECETAS

FRUTAS FRESCAS

| | |
|--------------------------------------|---|
| "Sorbete" de kiwi y limón | 8 |
| "Sorbete" de pera con Riesling | 8 |
| "Sorbete" de frutas simple | 8 |
| Jarabe simple | 9 |

HELADOS

| | |
|--|----|
| Helado de vainilla simple..... | 9 |
| Helado de doble chocolate | 9 |
| Helado de caramelo salado..... | 10 |
| Helado de coco con trocitos de chocolate | 10 |
| Salsa de chocolate caliente | 11 |

"Sorbete" de kiwi y limón

Dulce y agrio, este sorbete de kiwi es un postre bajo en calorías muy refrescante.

Rinde aproximadamente 2½ tazas (590 ml)

- ¼ **taza (60 ml) de jarabe simple (receta a continuación)**
- 1 **cucharadita de jugo de lima/limón verde fresco**
- 1 **cucharadita de ralladura de limón**
- 8 **kiwis medianos maduros, pelados y cortados en pedazos**

- Colocar el jarabe simple, el jugo de limón y la ralladura en un tazón o una taza medidora grande; revolver. Reservar.
- Colocar el tazón congelador en la batidora, cerciorándose de que esté debidamente instalado. Instalar la paleta mezcladora para frutas frescas, colocar la cubierta y bajar el cabezal. Encender la batidora a velocidad 2. Agregar los kiwis, y luego la mezcla de jarabe simple.

- Dejar que se procese/congele por 15–20 minutos, hasta que adquiera la consistencia deseada.

Información nutricional por porción de ½ taza: Calorías 100 (6 % de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 2 g Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 4 mg • Calcio 28 mg • Fibra 3 g

"Sorbete" de pera con Riesling

Las peras y el Riesling son la combinación de sabor otoñal por excelencia. Son deliciosos en este cremoso sorbete que puede tomar sin sentirse culpable.

Rinde aproximadamente 6 tazas (1.4 L)

- 6 **peras medianas, peladas y cortadas en pedazos**
- 1 **taza (235 ml) de vino Riesling**
- 2 **cucharadas (30 g) de miel**
- 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**

- Colocar todos los ingredientes en una cacerola mediana y calentar a fuego medio. Cuando la mezcla empiece a hervir, reducir el fuego y seguir hirviendo a fuego lento. Hervir a fuego lento por 20–25 minutos, hasta que las peras estén muy suaves y el vino se haya espesado ligeramente. Dejar enfriar completamente.
- Colocar el tazón congelador en la batidora, cerciorándose de que esté debidamente instalado. Instalar la paleta mezcladora para frutas frescas, colocar la cubierta y bajar el cabezal. Encender la batidora a velocidad 2. Agregar la mezcla.
- Dejar que se procese/congele por 15–20 minutos, hasta que adquiera la consistencia deseada.

Información nutricional por porción de ½ taza: Calorías 63 (1 % de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 0 g | Grasa 0 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg • Sodio 3 mg Calcio 3 mg • Fibra 1 g

"Sorbete" de frutas simple

Cree su propia receta, combinando la fruta de su elección con la banana. Las bananas son una buena base porque producen un resultado cremoso con prácticamente cualquier fruta.

Rinde aproximadamente 4 tazas (945 ml)

- 2 bananas grandes maduras, en pedazos**
- 1 mango mediano maduro, en cubos**
- 1 taza (200 g) de fresas, partidas en dos**

1. Colocar el tazón congelador en la batidora, cerciorándose de que esté debidamente instalado. Instalar la paleta mezcladora para frutas frescas, colocar la cubierta y bajar el cabezal. Encender la batidora a velocidad 2. Agregar las frutas.
2. Dejar que se procese/congele por 15–20 minutos, hasta que adquiera la consistencia deseada.

Información nutricional por porción de ½ taza: Calorías 49 (5 % de grasa) • Carbohidratos 12 g • Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 1 mg • Calcio 8 mg • Fibra 1 g

Jarabe simple

El jarabe simple es un ingrediente muy práctico que es bueno siempre tener a mano. Puede conservarse en el refrigerador, en un recipiente hermético, hasta por una semana. Úselo para endulzar cócteles, limonada casera o agua con gas.

Rinde 1½ taza (355 ml)

- 1 taza (235 ml) de agua**
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada**

1. Colocar el agua y el azúcar en una cacerola pequeña; revolver y poner a calentar a fuego medio-alto. Cuando la mezcla empiece a hervir, revolver para cerciorarse que todo el azúcar está disuelto y retirar del fuego.
2. Dejar enfriar antes de usar.

Información nutricional por porción de ¼ taza (60 ml): Calorías 80 (0 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 1 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g

Helado de vainilla simple

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

Rinde aproximadamente 6 tazas

- 1 taza (235 ml) de leche entera**
- 3/4 taza (150 g) de azúcar granulada**
- 1 pizca de sal kosher**
- 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir**

("heavy cream")

- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**

1. Colocar la leche, el azúcar y la sal en un tazón mediano y batir, usando un batidor o una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el azúcar esté disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla. Cubrir y refrigerar por 2–12 horas. Batir antes de continuar.
2. Colocar el tazón congelador en la batidora, cerciorándose de que esté debidamente instalado. Instalar la paleta mezcladora para helado, colocar la cubierta y bajar el cabezal. Encender la batidora a velocidad 3. Agregar la mezcla.
3. Dejar que se procese/congele por 15–20 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Retirarlo del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza: Calorías 200 (67 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 1 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 10 g • Colesterol 57 mg • Sodio 37 mg • Calcio 51 mg • Fibra 0g

Helado de doble chocolate

Para los amantes del chocolate.

Rinde aproximadamente 6 tazas (1.4 L)

- ¾ taza (90 g) de cacao en polvo, tamizado**
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada**
- ½ taza llena (65 g) de azúcar rubia o morena**
- 1 pizca de sal kosher**
- 1 taza (235 ml) de leche entera**
- 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- 1½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ½ taza (120 ml) de salsa de chocolate caliente (receta en la página 10)**

1. Colocar el cacao en polvo, el azúcar y la sal en un tazón mediano; revolver. 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 estén disueltos. Agregar la crema líquida y el extracto de vainilla. Cubrir y refrigerar por 2–12 horas. Batir antes de continuar.
2. Colocar el tazón congelador en la batidora, cerciorándose de que esté debidamente instalado. Instalar la paleta mezcladora para helado, colocar la cubierta y bajar el cabezal. Encender la batidora a velocidad 3. Agregar la mezcla.

- Dejar que se procese/congele por 15–20 minutos, hasta que se espese. Justo antes del final del congelamiento, agregar la salsa de chocolate caliente y dejar que se mezcle por 1 minuto adicional. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Retirarlo del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza: Calorías 267 (25 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 2 g • Grasa 17 g • Grasa saturada 11 g • Colesterol 62 mg • Sodio 36 mg • Calcio 27 mg • Fibra 1 g

Helado de caramelo salado

Esta exquisita combinación satisfará todos sus antojos dulces y salados.

Rinde aproximadamente 6 tazas (1.4 L)

Base de helado:

- 1¼ **taza (295 ml) de leche entera**
- 1¼ **taza (295 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- ⅓ **taza (65 g) de azúcar granulada**
- 1 pizca de sal kosher**
- 1½ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 4 yemas de huevo grande**

Salsa de caramelo:

- ½ **taza (100 g) de azúcar granulada**
- ¼ **cucharadita de sal kosher**
- 2–3 **cucharadas (30–45 ml) de agua (suficiente como para cubrir el azúcar)**
- ¼ **taza (60 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal**
- Copos de sal marina para decorar**

- Poner a calentar la leche, la crema, la mitad del azúcar, la sal y la vainilla a fuego medio-lento. Calentar *justo* hasta que empiece a hervir.
- Mientras tanto, colocar las yemas y el resto del azúcar en un tazón mediano y mezclar. Batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta obtener una mezcla espesa y clara.
- Agregar aproximadamente ⅓ de la mezcla caliente a la mezcla de azúcar/yema, batiendo. Agregar otro ⅓ de la mezcla caliente, y luego regresar toda la mezcla en la olla. Cocer a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla se espese. NO permitir que la mezcla hierva; esto cocinaría demasiado las yemas (el

proceso debería tomar solamente 10–15 minutos, dependiendo de la cacerola usada).

- Colar la mezcla con un colador de malla fina y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por 1–2 horas o más (preferiblemente toda la noche).
- Preparar la salsa de caramelo: Colocar el azúcar, la sal y el agua en una cacerola pequeña de fondo pesado y poner a calentar a fuego medio. Calentar hasta que adquiera el color claro del jarabe de arce/maple. Retirar del fuego y agregar lentamente la crema líquida y la mantequilla, revolviendo. Batir y reservar hasta el momento de usar. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Reservar 2 cucharadas (30 ml) de la salsa de caramelo y agregar el resto a la base de helado, batiendo bien.
- Colocar el tazón congelador en la batidora, cerciorándose de que esté debidamente instalado. Instalar la paleta mezcladora para helado, colocar la cubierta y bajar el cabezal. Encender la batidora a velocidad 3. Agregar la mezcla.
- Dejar mezclar durante 15–20 minutos, hasta que la mezcla se espese. Agregar la salsa de caramelo reservada y mezclar por 15–30 segundos adicionales. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Retirarlo del congelador 15 minutos antes de servir. Decorar con una pizca de copos de sal marina.

Información nutricional por porción de ½ taza: Calorías 206 (65 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 2 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 9 g • Colesterol 110 mg • Sodio 29 mg • Calcio 39 mg • Fibra 0 g

Helado de coco con trocitos de chocolate (sin lácteos)

Helado rico y cremoso con la cantidad perfecta de chocolate en cada bocado.

Rinde aproximadamente 6 tazas (1.4 L)

- 2 latas de 13.5 onzas (400 ml) de leche de coco regular**
- ¾ **taza (150 g) de azúcar granulada**
- 1 pizca de sal kosher**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 4 onzas (115 g) de chocolate semidulce, derretido, tibio**

- Colocar la leche de coco, el azúcar, la sal y la vainilla en la jarra de una licuadora; licuar a velocidad baja hasta obtener una mezcla muy suave. Refrigerar por 2–12 horas. Batir antes de continuar.

-
2. Colocar el tazón congelador en la batidora, cerciorándose de que esté debidamente instalado. Instalar la paleta mezcladora para helado, colocar la cubierta y bajar el cabezal. Encender la batidora a velocidad 3. Agregar la mezcla.
 3. Dejar que se procese/congele por 15–20 minutos, hasta que se espese. Agregar lentamente el chocolate y dejar que se mezcle/congele por 1–2 minutos adicionales. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Retirarlo del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):
Calorías 206 (60 % de grasa) • Carbohidratos 21 g
Proteínas 1 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 13 g
Colesterol 0 mg • Sodio 29 mg • Calcio 3 mg • Fibra 1 g

Salsa de chocolate caliente

La salsa de chocolate caliente casera completa cualquier copa helada.

Rinde aproximadamente 1¾ taza (415 ml)

- $\frac{3}{8}$ **taza (160 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- $\frac{1}{3}$ **taza (80 ml) de jarabe de maíz claro**
- $\frac{1}{3}$ **taza llena (65 g) de azúcar rubio**
- $\frac{1}{4}$ **taza (30 g) de cacao en polvo, tamizado**
- $\frac{1}{4}$ **cucharadita de sal kosher**
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 6 onzas (170 g) de chocolate semidulce, picado**

1. Colocar todos los ingredientes, excepto el chocolate semidulce, en una cacerola mediana de fondo pesado; revolver. Calentar a fuego medio-lento, *justo* hasta que empiece a hervir. Agregar el chocolate y batir para mezclar.

Servir caliente o tibio. Si desea usarlo en otro momento, dejar enfriar a temperatura ambiente y refrigerar; recalentar antes de servir. La salsa de chocolate caliente se conservará en el refrigerador hasta por una semana.

Información nutricional por porción (2 cucharadas): Calorías 183 (50 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 1 g
Grasa 11 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 23 mg
Sodio 57 mg • Calcio 6 mg • Fibra 1 g

©2016 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520

Impreso en China
16CE019284

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio
mencionadas en este documento pertenecen a sus titulares
respectivos.

IB-14222-ESP