Vă rugăm să citiți Ghidul de pornire rapidă și Instrucțiunile mai întâi.

NINJA

GHID DE REȚETE - ROMÂNĂ ÎNCEPÂND CU PAGINA 1

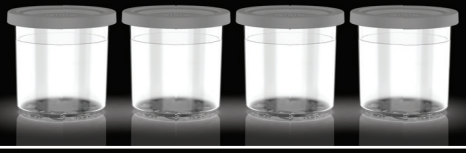
Bun venit!

Acest ghid vă va ajuta să începeți cu o mulțime de rețete pe care să le încercați cu aparatul de înghețată Ninja Creami ®.

Înainte de a citi mai departe, asigurați-vă că înțelegeți modul de utilizare a produsului. Dacă nu ați făcut deja acest lucru, vă rugăm să citiți Ghidul de pornire rapidă.

După ce sunteți siguri că v-ați familiarizat cu aparatul, citiți mai departe pentru a afla cum să faceți cele mai bune delicii congelate și nu numai.

Aveți nevoie de recipiente suplimentare pentru desert? Cumpărați-le online pe ninja.ro



Știm că ingredientele și gusturile variază de la țară la țară, așa că am adaptat rețetele acolo unde este necesar. Acesta este motivul pentru care s-ar putea să descoperiți că rețetele din limba dvs. nu se potrivesc cu cele din alte limbi.

Cuprins

Știința	2
Programe presetate	3
Recomandări și bune practici	4
Înghețată (Ice Cream)	6
Înghețată cu mai puține calorii (Light Ice Cream)	10
Înghețată italiană (Gelato)	11
Ingrediente suplimentare	14
Tabel de ingrediente suplimentare	16
Deserturi care sunt gata imediat și nu necesită congelare Milkshake	20
Sorbet	24
Smoothie Bowl	27
Tabel cu rețete care se pot folosi ca inspirație și nu necesită pregătire	28

NINJA

Cooking Circle.com

SCAN FOR MORE RECIPES

Știința din spatele rețetelor

Vă invităm să creați deserturi de la zero, iar pentru a începe va trebui să preparați o bază. Echilibrul între apa, grăsimile, proteinele și zahărul utilizate pentru a prepara baza este foarte important.

Bucătarii noștri au creat cu atenție aceste rețete în bucătăria de testare Ninja®, pentru a se asigura că fiecare rețetă conține cantitățile potrivite din fiecare ingredient,

APĂ **GRĂSIMI** **PROTEINE** **ZAHĂR**

Pentru cele mai bune rezultate, respectați instrucțiunile și măsurați cu atenție ingredientele. Înlocuiți ingredientele numai dacă se recomandă acest lucru. Câteva ingrediente care se pot utiliza pentru înlocuire în general sunt prezentate mai jos și în casetele de RECOMANDĂRI de la paginile cu rețete.

Înlocuitori de produse lactate

Lapte → Lapte de ovăz neîndulcit

Smântână pentru frișcă → Lapte de cocos la conservă

Cremă de brânză → Cremă de brânză vegană

Înlocuitor de zahăr

Zahăr → Sirop de agave

NOTĂ: Asigurați-vă că utilizați înlocuitori neîndulciți și că amestecați bine laptele de cocos mai întâi.

Familiarizați-vă cu programele

În funcție de programul pe care îl alegeți pentru următorul mic răsfăț, aparatul de făcut înghețată Creami de la Ninja® se va învârti la viteze precise o anumită perioadă de timp, pentru a oferi rezultate perfect fine și cremoase.

ICE CREAM	Înghețată CU MAI PUȚINE CALORII	GELATO
Conceput pentru rețete bogate în calorii. Excelent pentru a transforma rețetele cu lapte și cele cu alternative vegetale într-o înghețată densă, cremoasă și ușor de porționat.	Conceput pentru consumatorii care acordă atenție sănătății, pentru înghețate cu conținut redus de zahăr sau grăsimi sau pentru folosirea de înlocuitori de zahăr. Alegeți acest program când faceți rețete keto sau paleo.	Conceput pentru baze de cremă pentru înghețată în stil italian. Alegeți GELATO când se specifică acest lucru pentru a crea deserturi delicioase, pentru momente de răsfăț.
SORBET	**SMOOTHIE BOWL**	**MILKSHAKE**
Conceput pentru a transforma rețetele pe bază de fructe, cu conținut ridicat de apă și zahăr, în delicii cremoase.	Conceput pentru rețete cu fructe și/sau legume congelate împreună cu lapte, produse vegetale alternative sau suc. Creați smoothie-uri dense, de degustat cu o lingură.	Conceput pentru a crea milkshake-uri rapide și dense. Trebuie doar să combinați înghețata preferată (cumpărată din magazin sau făcută în casă) cu lapte și să selectați MILKSHAKE. Folosiți înghețată cumpărată din magazin și bucurați-vă imediat, **nu este necesar să o lăsați la congelator** timp de 24 de ore.

RE-SPIN

După ce utilizați unul dintre programele prestabilite, puteți folosi RE-SPIN pentru a obține o textură netedă, dacă nu adăugați ingrediente suplimentare. Acest lucru poate fi necesar când baza este foarte rece și textura este sfărâmicioasă, nu cremoasă.

Doriți că adăugați ceva crocant?
Consultați paginile 14-17 pentru modul de utilizare a funcției EXTRAS.

Recomandări pentru congelarea bazelor

Congelatoarele verticale sunt cele mai potrivite

Vă recomandăm să nu utilizați un congelator tip ladă, deoarece acestea tind să atingă temperaturi extrem de scăzute.

Reglați temperatura congelatorului

Pentru cele mai bune rezultate, fixați temperatura congelatorului între -12 °C și -25 °C. Aparatul de făcut înghețată Creami este conceput pentru a prepara baze păstrate în acest interval de temperaturi.

(Dacă temperatura din congelatorul dvs. se înscrie în acest interval, baza dvs. ar trebui să atingă temperatura corespunzătoare).

Așezați recipientul pe o suprafață plană

Pentru cele mai bune rezultate, nu procesați conținutul unui recipient dacă ingredientele au fost înghețate în plan înclinat sau dacă s-a scos o parte din conținut și apoi s-a recongelat neuniform.*

*În cazul în care conținutul unui recipient este congelat neuniform, topiți, bateți și apoi recongelați ingredientele pe o suprafață plană.

Lăsați la congelator timp de 24 de ore

Deși recipientul se poate congela, trebuie să atingă o temperatură chiar mai mică înainte de a putea amesteca conținutul său. Acesta este timpul de congelare minim, nu există un timp maxim.

Delicii congelate gata într-o clipă

Câștigați timp pregătind mai multe recipiente în același timp! Păstrați aceste recipiente în congelator pentru a prepara înghețată într-o clipă, oricând vă este poftă.

Recomandări pentru cele mai bune rezultate

Ingredientele congelate în prealabil sunt mai dulci.

Vă este teamă că amestecul de bază ar putea fi prea dulce? Nu vă faceți griji, gustul său nu va fi la fel de dulce după ce îl înghețați și îl transformați într-un deliciu înghețat.

Folosirea fructelor: Când faceți o înghețată cu aromă de fructe, amestecați sau pasați fructele pentru a elibera mai multă aromă în bază, înainte de a le congela. (Consultați pagina 24 pentru un exemplu.)

Pregătire în avans: Nu doriți să așteptați **24 de ore**? Încercați să preparați mai multe rețete pentru a face cantități mai mari și a congela mai multe recipiente în același timp. Astfel veți avea bazele pregătite și congelate pentru momentul în care sunteți gata să le utilizați.

Prepararea unei băi de gheață.

Pentru rețetele care necesită gătirea bazei, vă recomandăm să folosiți o baie de gheață pentru a răci rapid baza înainte de congelare. Pentru a pregăti o baie cu gheață, umpleți un castron mare cu gheață și apă. După aceea, puneți recipientul în apa cu gheață. După ce baza s-a răcit sub 4 °C, puneți recipientul în congelator.

Ce să faceți cu ce v-a rămas.

Nu ați golit recipientul? Aplatizați partea de sus a desertului înghețat cu o lingură sau o spatulă înainte de recongelare. Dacă textura este tare după recongelare, **procesați din nou cu ajutorul programului utilizat pentru a face desertul.** Dacă este moale, luați o lingură și bucurați-vă.

NOTĂ: Dacă desertul conține ingrediente suplimentare, acestea se vor zdrobi când se reprocesează și veți obține o aromă nouă de înghețată.

Se recomandă consumarea desertului înghețat în decurs de 2 săptămâni. După aceea, se poate consuma în siguranță, dar aroma și textura s-ar putea să nu fie de aceeași calitate ca cele inițiale.

PORNIRE UȘOARĂ ȘI RAPIDĂ

Alegeți-vă aroma
Înghețată ușor de făcut, fără gătire

PREGĂTIRE: 5 MINUTE | **DURATĂ CONGELARE:** 24 ORE | **DURATĂ PROGRAM:** 1 ½ MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII | **A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN:** 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

18 g de cremă de brânză, moale

55 g de zahăr pudră

Aromă, 1 linguriță extract la alegere SAU 2 linguri de pudră de cacao

150 ml de smântână pentru frișcă

230 ml de lapte integral

30 g de ingrediente suplimentare la alegere (opțional)

USTENSILE NECESARE

Tel

Castron mare

Spatulă din silicon

AROME

Pudră de cacao

Extract de migdale

Extract de vanilie

Extract de fructe

Extract de mentă

Extract de fistic

INSTRUCȚIUNI

Într-un castron, puneți crema de brânză la cuptorul cu microunde timp de 10 secunde sau, alternativ, înmuiați-o amestecând cu o lingură.

Adăugați apoi zahărul și aroma aleasă, amestecați cu un tel sau cu o spatulă de silicon până când obțineți o textură de glazură.

Încorporați încet smântâna pentru frișcă și laptele până când se încorporează complet și zahărul este dizolvat.

Turnați baza într-un recipient gol. Puneți capacul pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.

Asigurați-vă că recipientul se află pe o suprafață plană și că partea superioară a amestecului este dreaptă.

Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient.

Pentru asamblarea în vederea utilizării, consultați pașii 1-5 din Ghidul de pornire rapidă.

RECOMANDARE

Dublați (sau triplați) rețeta adăugând o cantitate de două (sau de trei) ori mai mare din fiecare ingredient. Dacă pregătiți mai multe recipiente în același timp, veți putea avea întotdeauna în congelator un desert congelat gata de preparat în câteva minute!

După așezarea vasului în poziție, asigurați-vă că aparatul este pornit.

Selectați ICE CREAM (Înghețată) și prepararea va începe. La final, toate cele 4 segmente ale barei de progres se vor aprinde intermitent și se vor stinge.

Scoateți vasul din aparat și scoateți recipientul din vas. (Consultați pașii 7 și 8 din Ghidul de pornire rapidă.)

Dacă baza este sfărâmicioasă și nu adăugați alte ingrediente, reasamblați vasul și introduceți-l la loc în aparat și apăsați pe RE-SPIN.

Dacă adăugați alte ingrediente, treceți la pasul următor. Dacă nu, înghețata este gata de servit.

Cu o lingură, creați o gaură cu diametrul de 4 cm până la fundul recipientului. Adăugați ingredientele suplimentare alese în centru*, apoi reasamblați și preparați selectând programul EXTRAS.

*Nu vă faceți probleme dacă nivelul depășește linia de umplere maximă MAX FILL.

La finalul preparării, scoateți înghețata din recipient și serviți-o imediat.

Ingrediente suplimentare Consultați paginile 14-19 pentru idei.

Înghețată cu căpșuni ușor de făcut

FĂRĂ GLUTEN

FĂRĂ NUCI

Înghețată

DURATĂ DE CONGELARE **24 DE ORE**

PREGĂTIRE: 15 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

225 g căpșuni proaspete, curățate, tăiate în sferturi
100 g de zahăr tos
1 linguriță de sirop de zahar caramelizat
1 linguriță de suc de lămâie
250 ml de smântână pentru frișcă

USTENSILE NECESARE

Castron mare
Tel

INSTRUCȚIUNI

1. Într-un castron mare, puneți căpșunile, zahărul, siropul de zahăr caramelizat și zeama de lămâie. Zdrobiți căpșunile cu o furculiță. Lăsați amestecul să stea timp de 10 minute, amestecând în mod regulat.
2. Adăugați smântâna și amestecați până se încorporează bine.
3. Turnați baza într-un recipient gol. Puneți capacul pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.
4. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
5. Selectați ICE CREAM.
6. La finalul preparării, adăugați ingredientele suplimentare sau scoateți înghețata din recipient și serviți imediat.

RE-SPIN

Utilizați dacă textura este sfărâmicioasă, pentru a deveni mai cremoasă în cazul în care nu adăugați ingrediente suplimentare.

RECOMANDARE

Vă recomandăm să adăugați bucățelei de ciocolată albă ca ingredient suplimentar pentru a face această înghețată și mai dulce.

Înghețată cu cremă tartinabilă ușor de făcut

FĂRĂ GLUTEN

Înghețată

DURATĂ DE CONGELARE **24 DE ORE**

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

150 g de cremă tartinabilă din nuci îndulcită la alegere (fistic, alune, migdale, ciocolata și alune de pădure etc.)

100 ml de smântână pentru frișcă

250 ml de lapte integral

1 linguriță extract de aromă la alegere (fistic, alune de pădure, migdale, etc.), opțional

Un praf de sare

USTENSILE NECESARE

Castron mare

Tel

INSTRUCȚIUNI

1. Puneți toate ingredientele într-un bol mare și amestecați bine, până când crema tartinabilă se dizolvă și distribuie uniform.
2. Turnați baza într-un recipient gol. Puneți capacul pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.
3. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
4. Selectați ICE CREAM.
5. La finalul preparării, adăugați ingredientele suplimentare sau scoateți înghețata din recipient și serviți imediat.

RE-SPIN

Utilizați dacă textura este sfărâmicioasă, pentru a deveni mai cremoasă în cazul în care nu adăugați ingrediente suplimentare.

RECOMANDARE

Adăugați 3 linguri de nuci de orice fel prăjite și tocate ca ingrediente suplimentare după preparare.

Înghețată de vanilie cu mai puține calorii, fără lapte

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

250 ml de cremă de ovăz
120 ml de lapte de ovăz
1 linguriță de extract de vanilie
3 smochine fără sâmbure
3 linguri de sirop de agave cu indice glicemic scăzut

USTENSILE NECESARE

Blender

INSTRUCȚIUNI

1. Puneți toate ingredientele în vasul unui blender.
2. Amestecați ingredientele la viteză mare până se omogenizează complet.
3. Turnați baza în recipientul gol. Puneți capacul pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.
4. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
5. Selectați LIGHT ICE CREAM (Înghețată cu mai puține calorii).
6. La finalul preparării, adăugați ingredientele suplimentare sau scoateți înghețata din recipient și serviți imediat.

RE-SPIN

Utilizați dacă textura este sfărâmicioasă, pentru a deveni mai cremoasă în cazul în care nu adăugați ingrediente suplimentare.

Rețetă ideală pentru ingrediente suplimentare.
Consultați paginile 14-19 pentru idei de ingrediente suplimentare.

Înghețată italiană cu vanilie

FĂRĂ GLUTEN FĂRĂ NUCI

Înghețată italiană

DURATĂ DE CONGELARE **24 DE ORE**

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
DURATĂ DE GĂTIRE: 7-10 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

4 gălbenușuri mari

1 lingură de sirop de zahar caramelizat

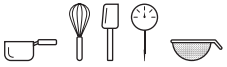
55 g de zahăr pudră

250 ml de smântână pentru frișcă

90 ml de lapte integral

1 păstaie întreagă de vanilie, despicat în jumătate pe lungime și răzuită sau 1 linguriță de pastă din păstăi de vanilie

USTENSILE NECESARE



O cratiță mică

Tel

Spatulă din silicon

Termometru

Sită cu ochiuri fine

RECOMANDARE

Se poate utiliza extract de vanilie în loc de păstăi de vanilie sau pastă de păstăi de vanilie, în funcție de preferințe.

RECOMANDARE

Este important să rămâneți în intervalul 74 °C – 79 °C. Ouăle ar trebui să ajungă la cel puțin 74 °C pentru ca acestea să fie sigure pentru consum, dar se vor închega și separa dacă sunt gătite excesiv. În plus, gătitul în acest interval de temperatură integrează zahărul și îngroașă amestecul, obținând o textură mai fină.

INSTRUCȚIUNI

1. Puneți gălbenușurile, siropul de zahăr caramelizat și zahărul într-o cratiță mică și amestecați până când se încorporează complet și zahărul este dizolvat.
2. Adăugați smântâna pentru frișcă, laptele și păstaia de vanilie în cratiță și amestecați pentru a le combina.
3. Puneți cratiță pe plită la foc mediu, amestecând continuu cu un tel sau o spatulă de silicon. Gătiți până când temperatura atinge 74-79°C pe un termometru pentru măsurare instantanee.
4. Luați baza de pe foc și turnați-o printr-o sită fină într-un recipient gol. Puneți recipientul în baie de gheață. După răcire, puneți capacul pe recipient și congelați timp de 24 de ore.
5. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
6. Selectați GELATO.
7. La finalul preparării, adăugați ingredientele suplimentare sau scoateți înghețata italiană din recipient și serviți imediat.

RE-SPIN

Utilizați dacă textura este sfărâmicioasă, pentru a deveni mai cremoasă în cazul în care nu adăugați ingrediente suplimentare.

Înghețată italiană cremoasă cu ciocolată

FĂRĂ GLUTEN

FĂRĂ NUCI

Înghețată italiană

DURATĂ DE CONGELARE **24 DE ORE**

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
DURATĂ DE GĂTIRE: 7-10 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

4 gălbenușuri mari
80 g de zahăr pudră
15 g de pudră de cacao, cernută
230 ml de smântână pentru frișcă
100 ml de lapte integral
50 g de ciocolată neagră 74%, ruptă în bucăți mici

USTENSILE NECESARE

O cratiță mică
Tel
Spatulă din silicon
Termometru
Sită cu ochiuri fine

RECOMANDARE

În loc de smântână pentru frișcă se poate utiliza frișcă lichidă.

Rețetă ideală pentru ingrediente suplimentare.
Consultați paginile 14-19 pentru idei de ingrediente suplimentare.

INSTRUCȚIUNI

1. Puneți gălbenușurile, zahărul și pudra de cacao într-o cratiță mică. Bateți până se omogenizează complet.
2. Adăugați smântâna pentru frișcă și laptele și amestecați pentru a le omogeniza.
3. Puneți cratiță pe plită la foc mediu, amestecând continuu cu un tel sau o spatulă de silicon. Gătiți până când temperatura atinge 74-79 °C pe un termometru pentru măsurare instantanee.
4. Luați baza de pe foc, adăugați ciocolata și turnați-o printr-o sită fină într-un recipient gol. Puneți recipientul în baie de gheață.
   După răcire, puneți capacul pe recipient și congelați timp de 24 de ore.
5. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
6. Selectați GELATO.
7. La finalul preparării, adăugați ingredientele suplimentare sau scoateți înghețata italiană din recipient și serviți imediat.

RE-SPIN

Utilizați dacă textura este sfărâmicioasă, pentru a deveni mai cremoasă în cazul în care nu adăugați ingrediente suplimentare.

Înghețată italiană cu caramel sărat

FĂRĂ GLUTEN

FĂRĂ NUCI

Înghețată italiană

DURATĂ DE CONGELARE **24 DE ORE**

PREGĂTIRE: 10 MINUTE
DURATĂ DE GĂTIRE: 10-15 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

80 g de zahăr tos

230 ml de smântână pentru frișcă, încălzită cu laptele la cuptorul cu microunde la o temperatură de 50 °C

180 ml de lapte integral

½ linguriță de fulgi de sare de mare

4 gălbenușuri medii

½ linguriță de extract de vanilie

USTENSILE NECESARE

Cratiță medie
Lingură de lemn
Castron mic
Tel
Spatulă din silicon
Termometru
Sită cu ochiuri fine

INSTRUCȚIUNI

1. Puneți zahărul într-o cratiță medie la foc moderat, amestecând din când în când cu o lingură de lemn, până se topește și se caramelizează și devine arămiu, până este pe punctul de a scoate fum (totul poate dura aproximativ 10 minute). Notă: În cazul în care culoarea este prea deschisă, înghețata va fi dulce, dar aroma nu va fi profundă; dacă este prea închisă, va avea gust de ars.
2. Luați cratița de pe foc și adăugați treptat jumătate din amestecul de smântână, lapte și sare. **CARAMELUL SE VA ÎNTĂRI.** Puneți cratița la foc mic și amestecați până când caramelul se dizolvă în întregime. Adăugați cantitatea rămasă de lapte și smântână.
3. Într-un castron mic, bateți ușor gălbenușurile și adăugați o cantitate mică de amestec cald de caramel.
4. Turnați gălbenușurile în amestecul de caramel din cratiță și creșteți focul la mediu, amestecând constant cu un tel sau o spatulă de silicon. Gătiți până când temperatura atinge 74-79 °C pe un termometru pentru măsurare instantanee.
5. Luați baza de pe foc, adăugați vanilia și turnați-o printr-o sită fină într-un recipient gol. Puneți recipientul în baie de gheață. După răcire, puneți capacul pe recipient și congelați timp de cel puțin 24 de ore.
6. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
7. Selectați GELATO.
8. La finalul preparării, adăugați ingredientele suplimentare sau scoateți înghețata italiană din recipient și serviți imediat.

RE-SPIN	Utilizați dacă textura este sfărâmicioasă, pentru a deveni mai cremoasă în cazul în care nu adăugați ingrediente suplimentare.

RECOMANDARE

După ce înghețata italiană este gata, adăugați 2 linguri de caramel cu unt sărat ca ingredient suplimentar, pentru o aromă și mai bogată.

RECOMANDARE

Este important să rămâneți în intervalul 74 °C – 79 °C. Ouăle ar trebui să ajungă la cel puțin 74 °C pentru ca acestea să fie sigure pentru consum, dar se vor închega și separa dacă sunt gătite excesiv. În plus, gătitul în acest interval de temperatură integrează zahărul și îngroașă amestecul, obținând o textură mai fină.

Ingrediente suplimentare

Adăugați ciocolată, nuci de orice fel, dulciuri, fructe și multe altele pentru a îmbunătăți orice desert cu explozii de aromă.

Ingredientele suplimentare cu textură tare

vor rămâne intacte.

Ingredientele suplimentare precum **ciocolata**, **bomboanele** și **nucile de orice fel** nu se sfărâmă în timpul programului EXTRAS. Vă recomandăm

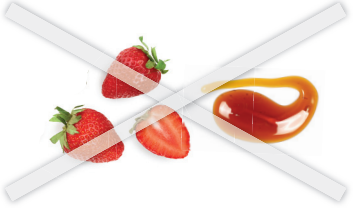
să utilizați **bucățele mici de ciocolată, bomboane**

mici sau **ingrediente tocate în prealabil**.

Ingredientele suplimentare cu textură moale

se sfărâma.

Ingredientele suplimentare precum **fursecurile** și **fructele congelate** vor fi sfărâmate în bucăți mai mici după programul EXTRAS. Vă recomandăm să folosiți bucăți mai mari de ingrediente moi.



DOAR PENTRU ÎNGHEȚATĂ CLASICĂ ȘI ÎNGHEȚATĂ ITALIANĂ

Nu recomandam

folosirea de fructe proaspete, sosuri și creme tartinabile ca ingrediente suplimentare.

Adăugarea de fructe proaspete, ciocolată de casă și sosuri de caramel va înmuia desertul înghețat. Cremele tartinabile cu alune de pădure și ciocolată și untul de nuci de orice fel nu se încorporează bine în general. Vă recomandăm să folosiți fructe congelate sau bucăți de ciocolată/caramel cu programul EXTRAS și să utilizați sosurile și cremele tartinabile doar ca toppinguri.

Preparați delicii unice cu extracte și ingrediente suplimentare

1. Faceți o bază

Începeți prin a face orice bază din acest ghid și adăugați un extract dacă doriți.

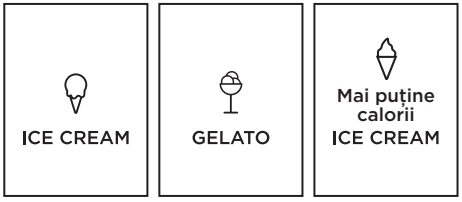
\+

Pentru a prepara și mai multe arome, înlocuiți extractul de vanilie cu 1 linguriță de extract de fructe, plante aromatice sau nuci de orice fel.

2. Congelați

Acoperiți cu capac și lăsați la congelator timp de 24 de ore

Păstrați mai multe recipiente pregătite în congelator pentru înghețată oricând doriți.



3. Preparare

Selectați programul potrivit pentru baza dvs.

Înghețată

ÎNGHEȚATĂ ITALIANĂ

ÎNGHEȚATĂ CU MAI PUȚINE CALORII

4. Adăugați ingredientele suplimentare

Cu o lingură, creați o gaură cu diametrul de 4 cm până la fundul recipientului. Adăugați ingredientele suplimentare în centru.

5. Preparare

Apăsați pe programul EXTRAS.

Nu doriți să așteptați? Puneți niște înghețată cumpărată din magazin în recipient și treceți la pasul 4.

Fiți creativi cu funcția EXTRAS

Iată câteva idei pentru a începe...

Mentă și bucățele de ciocolată

Baza: Vanilie
(nu includeți extractul de vanilie)

Extract: 1 linguriță de extract de mentă (adăugați colorant alimentar verde, opțional)

Ingrediente suplimentare: 45 g de bucățele mici de ciocolată

Căpșuni

Baza: Căpșuni

Extract: N/A

Ingrediente suplimentare: 2 linguri de căpșuni liofilizate sau fulgi de căpșuni

Supradoză de ciocolată

Baza: Ciocolată

Extract: N/A

Ingrediente suplimentare: 2 linguri de bucățele mici de ciocolată, 2 linguri de bucățele de prăjitură brownie

Bucăți de nuci cu ciocolată și caramel

Baza: Vanilie

Extract: N/A

Ingrediente suplimentare: 45 g de bomboane cu caramel acoperite cu ciocolata (sfărâmate),
2 linguri de alune de pădure prăjite (sfărâmate)

Cornet de înghețată

Baza: Vanilie

Extract: N/A

Ingrediente suplimentare: 1 lingură de topping de ciocolată, 2 linguri de arahide,
2 linguri de bucăți de cornet de înghețată

Banane și bucățele de ciocolată

Baza: Vanilie, Ciocolată

Extract: N/A

Ingrediente suplimentare: 1 lingură de chipsuri de banană, rupte în bucăți,
2 linguri de bucățele de ciocolată

RECOMANDARE

Pentru cele mai bune rezultate, tăiați sau sfărâmați ingredientele suplimentare în bucăți mai mici înainte de a le adăuga la desertul congelat.

Aluat de fursecuri cu bucățele de ciocolata

Baza: Vanilie

Extract: N/A

Ingrediente suplimentare: 45 g bucăți de aluat de fursecuri congelat comestibil + 1 lingură de bucățele mici de ciocolata

Rocky Road

Baza: Ciocolată

Extract: N/A

Ingrediente suplimentare: 2 linguri de migdale, tocate, 2 linguri de bucățele de ciocolată, 1 lingură de topping de bezele moi

Fursecuri și frișcă

Baza: Vanilie

Extract: Vanilie, conform rețetei

Ingrediente suplimentare: 3 biscuiți tip sandwich cu ciocolată, rupți în bucăți

Fursecuri cu ciocolată și frișcă

Baza: Ciocolată

Extract: N/A

Ingrediente suplimentare: 3 biscuiți tip sandwich cu ciocolată, rupți în bucăți

Înghețată cu bucăți crocante de caramel și ciocolată

Baza: Ciocolată

Extract: N/A

Ingrediente suplimentare: 45 g baton de caramel cu ciocolată, tăiat în felii de 1 cm

Bucățele de ciocolată cu cireșe

Baza: Ciocolată

Extract: N/A

Ingrediente suplimentare: 2 linguri de bucățele mici de ciocolată, 45 g cireșe înghețate

Fiți creativi cu arome la alegere *(continuare)*

Bucățele de ciocolată

Baza: Ciocolată sau vanilie

Extract: N/A

Aromă: 45 g de bucățele mici de ciocolată

Cupă cu unt de arahide

Baza: Ciocolată sau vanilie

Extract: N/A

Aromă: 45 g mini cupe cu unt de arahide

Bucăți de prăjitură brownie

Baza: Ciocolată sau vanilie

Extract: N/A

Aromă: 45 g bucăți de prăjitură brownie

Ciocolată cu cremă de mentă

Baza: Ciocolată

Extract: N/A

Aromă: 6 bucăți de ciocolată cu mentă After Eight®, tocate grosier

Alune de pădure

Baza: Ciocolată sau vanilie

Extract: N/A

Aromă: 22 g ciocolată Kinder Bueno®, ruptă în bucăți

Bucăți crocante de ciocolată

Baza: Ciocolată

Extract: N/A

Aromă: baton Crunchie® de 40 g, tocat grosier

Maltesers®

Baza: Ciocolată sau vanilie

Extract: N/A

Aromă: 40 g bomboane Maltesers® întregi

Fagure de miere

Baza: Ciocolată sau vanilie

Extract: N/A

Aromă: 20 g fagure, rupt

Rahat

Baza: Ciocolată sau vanilie

Extract: N/A

Aromă: baton de 51 g, tocat grosier

RECOMANDARE

Pentru cele mai bune rezultate, tăiați sau sfărâmați ingredientele de aromare în bucăți mai mici înainte de a le adăuga la desertul congelat.

Lămâie Vanilie

Baza: Vanilie
(nu includeți extractul de vanilie)

Extract: 1 linguriță extract de lămâie

Aromă: N/A

Cremă de portocale

Baza: Vanilie
(nu includeți extractul de vanilie)

Extract: 1 linguriță extract de portocală

Aromă: 1 linguriță coajă de portocală

Ciocolată cu nucă de cocos

Baza: Ciocolată

Extract: N/A

Aromă: batoane Bounty® de 57 g, tocate grosier

Fistic prăjit

Baza: Vanilie
(nu includeți extractul de vanilie)

Extract: 1 linguriță de extract de migdale (adăugați colorant alimentar verde, opțional)

Aromă: 45 g fistic prăjit, fără coajă, tocat

Baton cu migdale și nucă de cocos

Baza: Vanilie
(nu includeți extractul de vanilie)

Extract: 1 linguriță extract de cocos

Aromă: 3 linguri de migdale
1 lingură de bucățele de ciocolată,
1 lingură de fulgi de cocos

Zmeură

Baza: Vanilie
(nu includeți extractul de vanilie)

Extract: 1 linguriță extract de zmeură

Aromă: 2 linguri de zmeură liofilizată sau fulgi de zmeură

Stafide cu rom

Baza: Vanilie

Extract: N/A

Aromă: 40 g de stafide (înmuiate în 1 linguriță de rom)

Caramel sărat

Baza: Ciocolată

Extract: N/A

Aromă: 2 linguri de caramel sărat

Fulgi de ciocolată

Baza: Ciocolată sau vanilie

Extract: N/A

Aromă: 1 baton,
32 g (împărțită în 4 bucăți)

FĂRĂ CONGELARE

DESERTURI CARE SUNT GATA IMEDIAT

Milkshake dens cu ciocolată

PREGĂTIRE: 2 MINUTE | **DURATĂ PROGRAM**: 1 1/2 MINUTE | **CANTITATE:** 1-2 PORȚII

INGREDIENTE

300 g înghețată de ciocolată

125 ml de lapte integral

PENTRU O VERSIUNE FĂRĂ PRODUSE LACTATE Utilizați înghețată fără lapte sau cu lapte de ovăz sau cremă vegetală pentru cafea în loc de lapte integral.

INSTRUCȚIUNI

Puneți toate ingredientele într-un recipient gol în ordinea indicată.

Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.

Selectați MILKSHAKE.

La finalul preparării, utilizați EXTRAS pentru a adăuga ingrediente suplimentare sau RE-SPIN, după cum doriți. Scoateți milkshake-ul din recipient și serviți imediat.

RECOMANDARE

De asemenea, puteți transforma orice rețetă de înghețată din acest ghid într-un milkshake. Trebuie doar să preparați mai întâi baza congelată utilizând programul ICE CREAM. Apoi formați o gaură, adăugați lapte și ingrediente suplimentare și amestecați din nou folosind programul MILKSHAKE.

RECOMANDARE

Dacă doriți să faceți un milkshake mai subțire, adăugați 1-2 linguri de lapte, selectați RE-SPIN și amestecați până când se obține textura dorită.

FĂRĂ NUCI

Adăugați aroma

Ciocolata pare a nu fi amestecată?

Înainte de a amesteca, cu ajutorul unei linguri creați o gaură cu diametrul de 4 cm care ajunge până la fundul recipientului. Turnați laptele și ingredientele suplimentare în centru. Selectați **MILKSHAKE** pentru a amesteca.

Vă recomandăm să folosiți bucățele de ciocolată, bomboane sau nuci de orice fel tocate și ingrediente suplimentare cu textura mai dură.

Folosiți bucăți mai mari în cazul ingredientelor suplimentare mai moi, precum biscuiții și cerealele.

FĂRĂ GLUTEN

FĂRĂ NUCI

Milkshake

FĂRĂ CONGELARE

Milkshake cu căpșuni proaspete

PREGĂTIRE: 2 MINUTE
CANTITATE: 1-2 PORȚII

INGREDIENTE

200 g înghețată de vanilie

85 ml de lapte integral

100 g căpșuni proaspete, curățate și tăiate în jumătate

INSTRUCȚIUNI

1. Puneți toate ingredientele în recipientul gol în ordinea indicată (nu este nevoie să creați o gaură).
2. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
3. Selectați MILKSHAKE.
4. La finalul preparării, scoateți milkshake-ul din recipient și serviți imediat.

Deserturi care sunt gata imediat

Milkshake cu Oreo®

FĂRĂ NUCI

Milkshake

FĂRĂ CONGELARE

PREGĂTIRE: 2 MINUTE
CANTITATE: 1-2 PORȚII

INGREDIENTE

220 g înghețată de vanilie
100 ml de lapte integral
3 biscuiți Oreo®, rupți în bucăți

INSTRUCȚIUNI

1. Puneți înghețata într-un recipient gol. Cu o lingură, creați o gaură cu diametrul de 4 cm până la fundul recipientului. Adăugați laptele și biscuiții Oreo® în centru.
2. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
3. Selectați MILKSHAKE.
4. La finalul preparării, scoateți milkshake-ul din recipient și serviți imediat.

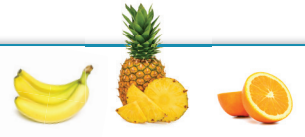
USOARĂ REȚETĂ

Sorbet din fructe proaspete

PREGĂTIRE: 5–10 MINUTE | **DURATA DE CONGELARE:** 24 ORE | **CANTITATE:** 4 PORȚII | **A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN:** 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

4 banane coapte (aproximativ), fără coajă, tăiate în bucăți de 1 cm



Nu vă plac bananele?

Folosiți în schimb ananas sau portocale proaspete sau combinați-le pentru și mai multă aromă. Când combinați, amestecați fructele tăiate înainte de a le adăuga în recipient, pentru o aromă consistentă.

Sorbet din ananas proaspăt: 600 g ananas copt, tăiat în bucăți de 1 cm

Sorbet din portocale proaspete: 5 portocale (aproximativ), fără coajă, tăiate în bucăți de 1 cm

NOTĂ: Utilizarea altor fructe decât banane, ananas și portocale pentru această rețetă poate deteriora aparatul.

INSTRUCȚIUNI

Tăiați banane sau alte fructe în bucăți de 1 cm. Este important să tăiați fructele în bucăți de maximum 1 cm.

Puneți banana într-un recipient gol până la linia de umplere maximă MAX FILL.

Cu ajutorul unei ustensile grele de bucătărie, cum ar fi un polonic sau un zdrobitor de cartofi, apăsați ferm bananele sub linia MAX FILL, compactându-le într-un amestec omogen pentru a crea spațiu pentru mai multe banane.

Continuați să adăugați mai multe bucăți de banană și să apăsați cu o ustensilă grea de bucătărie până când toate bucățile de banană sunt presate în recipient chiar sub linia MAX FILL. Puneți capacul pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.

RECOMANDARE

Pentru cele mai bune rezultate, asigurați-vă că fructele sunt coapte. Acest lucru va ajuta la eliberarea sucurilor naturale ale fructelor, făcând desertul mai dulce și permițând aparatului să prepare sorbetul în mod corespunzător.

FĂRĂ PRODUSE LACTATE

FĂRĂ GLUTEN

FĂRĂ NUCI

VEGAN

Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Pentru asamblarea în vederea utilizării, consultați pașii 1-5 din Ghidul de pornire rapidă.

După așezarea vasului în poziție, asigurați-vă că aparatul este pornit.

Selectați SORBET.

La finalul preparării, adăugați ingredientele de aromare sau scoateți sorbetul din recipient și serviți imediat.

RE-SPIN

Utilizați dacă textura este sfărâmicioasă, pentru a deveni mai cremoasă în cazul în care nu adăugați ingrediente de aromare.

RECOMANDARE

Asigurați-vă că apăsați ferm fructele în recipient pentru a elibera sucul natural al fructelor. Acesta este un pas important când preparați o rețetă de sorbet care nu prevede lichid suplimentar. **NU** amestecați ingredientele dacă nu sunt compactate.

Sorbet de lămâie

Sorbet

DURATĂ DE CONGELARE **24 DE ORE**

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

100 g de zahăr pudră
1 lingură de sirop de zahar caramelizat
210 ml apă fierbinte, 60-70°C
100 ml de suc de lămâie

USTENSILE NECESARE

Castron mare
Tel

INSTRUCȚIUNI

1. Într-un castron mare, amestecați zahărul, siropul de zahăr caramelizat și apa călduță până când zahărul se dizolvă. Adăugați sucul de lămâie și amestecați până se omogenizează complet.
2. Turnați baza într-un recipient gol. Puneți capacul pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.
3. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
4. Selectați SORBET.
5. La finalul preparării, adăugați ingredientele suplimentare sau scoateți sorbetul din recipient și serviți imediat.

RE-SPIN	Utilizați dacă textura este sfărâmicioasă, pentru a deveni mai cremoasă în cazul în care nu adăugați ingrediente suplimentare.

Smoothie bowl tropical

FĂRĂ GLUTEN

Smoothie bowl

DURATĂ DE CONGELARE **24 DE ORE**

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

100 g bucăți de pepene
100 g bucăți de ananas
150 ml iaurt cu aromă tropicală
100 ml de lapte integral

TOPPING (opțional)

Felii de ananas
Felii de mango
Fulgi de cocos prăjiți

INSTRUCȚIUNI

1. Umpleți un recipient gol cu fructe în ordinea indicată a ingredientelor.
2. Acoperiți fructele cu iaurt și lapte. Puneți capacul pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.
3. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
4. Selectați SMOOTHIE BOWL. La final, smoothie bowl va avea o consistență densă, ușor de consumat cu o lingură.
5. La finalul preparării, transferați baza preparată într-un castron și decorați cu toppingurile dorite.

Tabel cu rețete care se pot folosi ca inspirație și nu necesită pregătire

Transformați obiectele obișnuite din dulap sau frigider în delicii extraordinare.

INGREDIENTE	TIP DE REȚETĂ
400 g conservă de ananas, mango, piersici, pere sau mandarine	Sorbet
Smoothie la sticlă	Smoothie bowl
Milkshake-uri la sticlă din comerț (orice aromă)	Înghețată
Lapte integral cu ciocolată din comerț	Înghețată
Băuturi proteice la sticlă	Înghețată cu mai puține calorii
Café latte la sticlă/cafea cu gheață gata de consul	Sorbet
Piure de mango la conserva	Sorbet
Sirop (aromă la alegere: grenadină, mentă, orgeat, coacăze negre etc.)	Sorbet
Litchi fără sâmburi în sirop la conservă, zmeură și apă de trandafiri	Sorbet Ispahan (litchi-zmeură-trandafir)
Băutură cu ceai cu gheață/suc de lămâie proaspăt stors (limonadă)	Sorbet
Lapte de migdale, espresso instant și zahăr pudră	Cafea vegană cu gheață ușor de făcut
Compot (măr, pere, banane, piersici, caise, ananas, cireșe, căpșuni, zmeură, afine, nectarine etc.)	Sorbet
Cremă pentru desert gata de utilizare (vanilie, caramel, ciocolată, praline, fistic etc.)	Înghețată ușor de făcut

NOTĂ Nu vă faceți griji dacă nu ajunge la linie, nu există un nivel minim de umplere

PREPARARE		PROGRAM
Umpleți recipientul cu fructele și sucul din conservă.		SORBET
Umpleți recipientul până la linia de umplere maximă MAX FILL.		SMOOTHIE BOWL
Umpleți recipientul până la linia de umplere maximă MAX FILL.		Înghețată
Umpleți recipientul până la linia de umplere maximă MAX FILL.		Înghețată
Umpleți recipientul până la linia de umplere maximă MAX FILL.		Înghețată CU MAI PUȚINE CALORII
Umpleți recipientul până la linia de umplere maximă MAX FILL.		SORBET
Umpleți recipientul până la linia de umplere maximă MAX FILL.	**Acoperiți cu capac și lăsați la congelator timp de 24 de ore**	SORBET
Se amestecă 300 ml apă și 100 ml sirop într-un recipient.		SORBET
Puneți litchi și 2 linguri de zmeură proaspătă sau congelată în recipient, acoperiți fructele cu siropul din conservă până la linia de umplere maximă, adăugați 1 linguriță de apa de trandafiri și amestecați bine.		SORBET
Umpleți recipientul cu ceai cu gheață sau limonadă până la linia de umplere maximă.		SORBET
Amestecați într-un recipient 450 ml de lapte de migdale îndulcit, 3 plicuri de espresso instant și 5 linguri de zahăr pudră.		SORBET
Umpleți recipientul cu compot până la linia de umplere maximă.		SORBET
Umpleți recipientul cu crema pentru desert până la linia de umplere maximă.		SORBET

RECOMANDARE PRIVIND TEXTURA: Personalizați-vă desertul. Folosiți butonul RE-SPIN pentru a vă face desertul mai moale și mai cremos.

NOTE

NOTE

NINJA®

APARAT DE FĂCUT ÎNGHEȚATĂ CREAMI

NC300EU_IG_MP_220411_RO

© 2022 SharkNinja Operating LLC.
NINJA este o marcă înregistrată în Uniunea Europeană a SharkNinja Operating LLC.