Citiți instrucțiunile de siguranță incluse înainte de a utiliza aparatul.

NINJA CREAMi DELUXE

Peste 30 de rețete delicioase + Tabele

Ghidul dumneavoastră pentru a crea delicii cremoase.

Bine ați venit la ghidul de inspirație Ninja CREAMi Deluxe. Vă mai despart doar câteva pagini de rețete, recomandări, trucuri și sfaturi utile pentru a vă oferi tot ce aveți nevoie pentru a transforma ingredientele preferate în delicii cremoase, sănătoase sau generoase. Să începem!

Pentru a descoperi mai multe rețete delicioase și interesante, scanați acest cod sau vizitați **ninja.ro**

Cuprins

Prezentarea programelor cu o singură atingere	3
Congelați, apoi lăsați magia Creamify să acționeze în câteva minute	4
Recomandări pentru cele mai cremoase rezultate	5
Adăugarea de ingrediente de aromare până la jumătatea recipientului	6
Două arome, o singură bază	7
Noroc! Haideți să preparăm o băutură	9
Cum se pot înlocui ingredientele de bază	10
V-au mai rămas băuturi? Nicio problemă	11
Înghețată	12
Noțiuni de bază privind ingredientele de aromare	18
Creați cu ingrediente de aromare la alegere	20
Iaurt înghețat	32
Înghețată slab calorică	34
Milkshake	36
Sorbet	42
Granita	50
Băutură înghețată	52
Frappé	56
Înghețată italiană (Rețeta pas cu pas)	60
Tabel cu rețete care se pot folosi ca inspirație și nu necesită pregătire	66
Creați-vă propria cafea frappé	68
Creați-vă propria granita	70

Acest aparat NU este un blender.

NU amestecați o bucată mare de gheață sau cuburi de gheață.

NU preparați un smoothie sau nu utilizați ingrediente tari, necompactate.

Fructele trebuie zdrobite pentru a elibera sucul sau combinate cu alte ingrediente și congelate înainte de preparare.

A) LAMPĂ DE INSTALARE Lampa se aprinde când aparatul nu este complet asamblat pentru utilizare. Dacă lampa se aprinde intermitent, asigurați-vă că vasul este instalat corect. Dacă lampa este aprinsă constant, verificați dacă paleta este instalată.

B) CRONOMETRU Numără invers timpul rămas din program, în minute.

NOTĂ: Timpul poate varia în funcție de temperatura preparatului de bază.

C) LAMPĂ DE FINALIZARE Când cronometrul ajunge la zero, lampa se aprinde și vasul exterior poate fi scos din aparat.

D) MOD DE PREPARARE Apăsați pe modul de preparare înainte de a selecta un program. Pentru a prepara un recipient întreg, apăsați pe FULL (Integral). Pentru a prepara doar jumătatea superioară, apăsați pe TOP (Partea superioară). Pentru a prepara partea rămasă din recipient, apăsați pe BOTTOM (Partea inferioară).

NOTĂ: Pentru preparatele DE BĂUT, se poate utiliza doar modul de preparare FULL (Integral).

E) PROGRAME CU O SINGURĂ ATINGERE Fiecare program cu o singură atingere este conceput inteligent pentru a putea prepara rețete delicioase. Programele variază ca durată și viteză în funcție de setările optime pentru a obține rezultate perfect cremoase pentru tipul respectiv de rețetă.

NOTĂ: Pentru a anula un program activ, apăsați din nou pe butonul principal.

Prezentarea programelor cu o singură atingere

DE MÂNCAT CU LINGURIȚA

ICE CREAM (Înghețată)	LITE ICE CREAM (Înghețată slab calorică)	SORBET	GELATO (Înghețată italiană)	FROZEN YOGHURT (Iaurt înghețat)
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. **REȚETĂ** Înghețată de vanilie cu bucățele de ciocolată *pagina 14*	Conceput pentru consumatorii care acordă atenție sănătății pentru înghețate cu conținut redus de zahăr sau grăsimi sau pentru folosirea de înlocuitori de zahăr. Alegeți una dintre rețetele de preparare keto, cu conținut scăzut de zahăr sau vegane. **REȚETĂ** Înghețată de vanilie slab calorică *pagina 34*	Transformați rețetele pe bază de fructe, cu conținut ridicat de apă și zahăr, în delicii cremoase. **REȚETĂ** Sorbet de fructe proaspete *pagina 42*	Creați rețete pe bază de cremă pentru înghețata în stil italian. **REȚETĂ** Înghețată italiană cu vanilie *pagina 60*	Transformați-vă cu ușurință iaurtul preferat cumpărat din magazin în delicii congelate sănătoase și cremoase cu o simplă apăsare de buton. **REȚETĂ** Smochine, miere și ghimbir *pagina 32*

DE BĂUT

FRAPPÉ	FROZEN DRINK (Băutură înghețată)	SLUSHI (GRANITA)	MILKSHAKE
Preparați băuturi înghețate demne de profesioniști cu cafeaua și zahărul preferate, împreună cu frișcă, lapte sau laptele vegetal dorit. **REȚETĂ** Frappé *pagina 57*	Preparați băuturi congelate mai dense, mai fine și care se topesc mai lent, care le depășesc pe cele servite în vacanțe. **REȚETĂ** Piña Colada *pagina 55*	Recreați o delicatesă preferată din copilărie transformând apa și sucurile sau siropurile în granita fină și mătăsoasă. **REȚETĂ** Granita cu zmeură și portocală *pagina 50*	Conceput pentru a prepara rapid milkshake-uri dense. Trebuie doar să combinați înghețata preferată (cumpărată din magazin sau făcută în casă) cu lapte și ingrediente de aromare. **REȚETĂ** Milkshake dens cu ciocolată *pagina 36* **Preparați-o azi!** **Rețeta nu necesită congelare.**

MIX-IN (Ingrediente de aromare)	RE-SPIN (Reamestecare)
Conceput pentru a încorpora bucăți de bomboane, fursecuri, nuci, cereale sau fructe congelate pentru a personaliza deliciul înghețat. **REȚETĂ** Ingrediente de aromare și idei de asocieri *paginile 18-23*	Conceput pentru a obține o textură netedă după utilizarea unuia dintre programele presetate. Programul RE-SPIN este adesea necesar când baza este foarte rece și textura este sfărâmicioasă, nu cremoasă. Totuși, nu utilizați acest program când adăugați ingrediente de aromare.

Congelați, apoi lăsați magia Creamify să acționeze în câteva minute

Reglați temperatura congelatorului

Pentru cele mai bune rezultate, reglați temperatura congelatorului între -12 °C și -25 °C. Aparatul CREAMi Deluxe este conceput pentru a amesteca baze cu temperaturi înscrise în acest interval.

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

NOTĂ: Pentru o prelucrare și o textură optime, vă recomandăm să așezați bazele de băut congelate lângă ușa congelatorului. În acest loc, formarea de gheață pe părțile laterale este prevenită, de asemenea.

Așezați recipientul Creami Deluxe pe o suprafață plană

Pentru cele mai bune rezultate, nu amestecați o bază 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, amestecați și apoi recongelați ingredientele pe o suprafață plană.)

Congelatoarele verticale sunt cele mai potrivite

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

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.

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 cremoase 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.

Ce să faceți cu ce v-a rămas?

În cazul deliciilor DE MÂNCAT CU LINGURA

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, **amestecați din nou cu ajutorul programului utilizat pentru a prepara desertul.** Dacă este moale, luați o lingură și bucurați-vă.

NOTĂ: Dacă desertul conține ingrediente de aromare, acestea se vor zdrobi când se amestecă din nou și veți obține o aromă nouă de înghețată.
RECOMANDARE: În loc să preparați un recipient întreg, amestecați doar jumătate folosind setarea TOP, apoi păstrați restul pentru mai târziu.

În cazul deliciilor DE BĂUT

Când amestecați din nou preparatele DE BĂUT - frappé, granita, băutură congelată, milkshake - asigurați-vă că adăugați un ingredient lichid peste baza congelată înainte de a amesteca din nou.

NOTĂ: Pentru preparatele DE BĂUT, se poate utiliza doar modul de preparare FULL (Integral).

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.

Adăugarea de ingrediente de aromare până la jumătatea recipientului

Puteți adăuga cu ușurință ingrediente de aromare în jumătate din recipient fără a le amesteca în cealaltă jumătate. După ce amestecați jumătate de recipient, urmați instrucțiunile de mai jos pentru a adăuga ingredientele de aromare preferate.

După ce ați utilizat modul de preparare TOP, cu o lingură, formați o gaură cu lățimea de 4 cm care ajunge până la jumătatea recipientului CREAMi Deluxe.

Adăugați ingredientele de aromare în gaură.

Apăsați pe TOP și MIX-IN. Pentru a adăuga ingrediente de aromare în restul recipientului, urmați aceste instrucțiuni pentru BOTTOM.

NOTĂ: Consultați paginile 18-23 pentru tabelul cu idei de ingrediente de aromare.

Două arome, o singură bază

Poți folosi aceeași bază pentru a crea două arome separate, utilizând ingrediente de aromare precum fursecuri și frișcă în partea de sus și ciocolată cu bucățele de ciocolată în partea de jos. Urmați instrucțiunile de mai jos pentru a adăuga două ingrediente de aromare diferite la aceeași bază.

Amestecarea unei jumătăți de recipient pentru delicii de mâncat cu lingura

Apăsați pe TOP, apoi folosiți butonul principal pentru a selecta ICE CREAM și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.

Cu o lingură, formați o gaură cu diametrul de 4 cm care coboară până la jumătatea recipientului. Adăugați bucățele de biscuiți de ciocolată cu cremă în gaură și apăsați pe TOP și MIX-IN.

La finalul preparării, scoateți partea amestecată și serviți imediat.

Pentru a amesteca jumătatea inferioară a recipientului, apăsați pe BOTTOM și utilizați același program ca pentru jumătatea superioară.

Cu o lingură, formați o gaură cu diametrul de 4 cm până la fundul recipientului. Adăugați bucățele de ciocolată în gaura din recipient și apăsați pe BOTTOM și MIX-IN.

La finalul preparării, scoateți înghețata și serviți imediat.

Noroc!
Haideți să preparăm o băutură

Pasul 1: Congelați

Pentru programele de băuturi, umpleți baza până la linia DRINKABLE FREEZE FILL (Umplere băuturi înghețate) de pe recipientul CREAMi Deluxe și congelați timp de 24 de ore.

Pentru cele mai bune rezultate atunci când preparați rețete de bază cu zahăr tos, vă recomandăm să încălziți lichidul. Amestecați până când zahărul se dizolvă complet, apoi răciți și congelați.

Consultați pagina 58 pentru a prepara o granita cu zmeură și portocală.

Pasul 2: Adăugați ingredientul lichid

Pentru programele de băuturi, **lichidul trebuie adăugat în recipient înainte de amestecare** pentru a asigura textura perfectă, care poate fi savurată.

După ce scoateți baza din congelator, **adăugați ingredientul lichid dorit până când ajunge la linia DRINKABLE POUR-IN (Umplere ingrediente de turnat),** apoi amestecați utilizând programul pentru băuturi respectiv.

Pasul 3: Amestecați

După ce ați adăugat ingredientul lichid, este timpul să amestecați. Dacă baza este foarte rece, poate fi nevoie să o amestecați de câteva ori pentru a obține textura perfectă. Pentru băuturi congelate mai puțin dense, vă recomandăm să lăsați baza să se încălzească câteva minute înainte de amestecare.

Dacă preferați o băutură înghețată mai puțin densă după amestecare, trebuie doar să adăugați încă 2-4 linguri din ingredientul lichid dorit și să selectați RE-SPIN.

Cum se pot înlocui ingredientele de bază

Fără produse lactate? Conținut redus de zahăr? Keto? Vegan? Puteți prepara delicii care se potrivesc propriului stil de viață. Pentru cele mai bune rezultate, urmați instrucțiunile, măsurați cu atenție și folosiți recomandările de mai jos atunci când faceți înlocuiri.

Înlocuitori de produse lactate

Lapte	→	**Lapte de ovăz** neîndulcit
Smântână pentru frișcă	→	**Smântână de cocos** neîndulcită
Cremă de brânză	→	Cremă de brânză vegană
Iaurt	→	Iaurt vegan

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

Înlocuitor de zahăr

Pentru înlocuitori specifici rețetelor, consultați rețetele din paginile următoare.

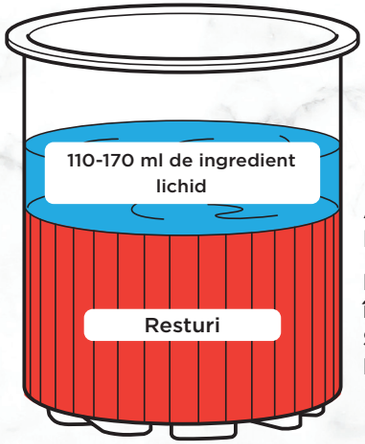
Sirop de zahăr caramelizat	→	Sirop de agave

NOTĂ: Dacă folosiți înlocuitori de zahăr, folosiți programul **LITE ICE CREAM** pentru a amesteca ingredientele.

V-au mai rămas băuturi? Nicio problemă.

V-a rămas băutură înghețată, granita sau frappé? Nicio problemă. Puneți recipientul înapoi în congelator. Pentru a amesteca resturile, adăugați 110-170 ml din ingredientul lichid dorit, apoi apăsați pe FULL și alegeți programul potrivit pentru baza folosită.

REAMESTECARE



Adăugați ingredientul lichid dorit pentru:

Băutură înghețată
Slushi și
Frappé

NOTĂ: Pentru idei de ingrediente lichide potrivite pentru rețetele de băuturi, consultați secțiunea „Pentru amestecare” din lista de ingrediente.

NOTĂ: Nu folosiți programul RE-SPIN cu resturile de înghețată.

RETEȚĂ UȘOR DE PREPARAT

Alegeți-vă aroma

Înghețată ușor de preparat, fără gătire

PREGĂTIRE: 5 MINUTE | **DURATĂ CONGELARE:** 24 ORE | **DURATĂ PROGRAM:** 2 MINUTE
CANTITATE: 6 PORȚII | **A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN:** 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

27 g de cremă de brânză, moale

80 g de zahăr fin

Aromă, 1 ½ linguri de extract la alegere SAU 3 linguri de pudră de cacao

225 g de smântână pentru frișcă

345 ml de lapte integral

45 g de ingrediente de aromare 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

ROMÂNĂ

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.

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

Turnați baza într-un recipient CREAMi Deluxe gol. Puneți capacul pentru depozitare 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 amestecării, consultați pașii 1-5 din Ghidul de pornire rapidă.

Selectați TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta ICE CREAM și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.

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 ingrediente de aromare, reasamblați vasul și introduceți-l la loc în aparat și apăsați pe RE-SPIN.

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

Cu o lingură, formați o gaură cu diametrul de 4 cm până la fundul părții amestecate. Adăugați ingredientele de aromare alese în gaura din recipient și amestecați din nou folosind același mod de amestecare și programul MIX-IN.

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

MIX-IN Consultați paginile 18-19 pentru idei.

RETEȚĂ USOR DE PREPARAT

Înghețată de vanilie
cu bucățele de ciocolată

PREGĂTIRE: 5 MINUTE | **DURATĂ CONGELARE:** 24 ORE | **CANTITATE:** 6 PORȚII | **A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN:** 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

27 g de cremă de brânză, moale

80 g de zahăr fin

1 ½ linguriță de extract de vanilie

225 ml de smântână pentru frișcă

345 ml de lapte integral

65 g de bucățele mici de ciocolată, ca ingredient de aromare

VARIANTA CU MAI PUȚINE CALORII Utilizați 3/4 linguri de stevia și 3 3/4 linguri de sirop de agave în loc de zahăr tos. Amestecați utilizând programul LITE ICE CREAM.

USTENSILE NECESARE

Castron mare

Tel

Spatulă din silicon

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Folosiți cremă de brânză vegană în locul celei din lapte de vacă, smântână de cocos **neîndulcită** în locul smântânii de frișcă și lapte de ovăz **neîndulcit** în locul laptelui integral. Bateți smântâna de cocos până devine omogenă, apoi adăugați restul ingredientelor.

FĂRĂ NUCI

FĂRĂ GLUTEN

ROMÂNĂ

INSTRUCȚIUNI

SCANAȚI AICI pentru un tutorial video pas cu pas

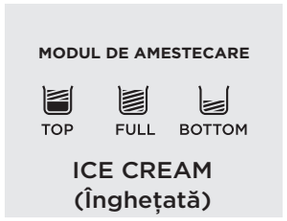
Într-un castron mare, puneți crema de brânză în cuptorul cu microunde timp de 10 minute. Adăugați zahărul și extractul de vanilie. Cu un tel sau o spatulă de silicon, bateți timp de aproximativ 60 de secunde, până când obțineți o textură de glazură.

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

Turnați baza într-un recipient CREAMi Deluxe. Puneți capacul pentru depozitare pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.

NOTĂ: În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, înghețata poate părea sfărâmicioasă. Dacă se întâmplă acest lucru, selectați același mod de amestecare și programul RE-SPIN pentru a amesteca puțin mai mult dacă nu adăugați ingrediente de aromare.

Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.



Selectați TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta ICE CREAM și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.

RECOMANDARE

Întrucât programul MIX-IN nu mărunțește ingredientele mai tari, vă recomandăm să folosiți bucățele mici de ciocolată pentru bucăți de dimensiuni perfecte.

Cu o lingură, formați o gaură cu diametrul de 4 cm până la fundul părții amestecate. Adăugați bucățelele de ciocolată în gaura din recipient și amestecați din nou folosind același mod de amestecare și programul MIX-IN.

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

DOUĂ AROME, O SINGURĂ BAZĂ

Stracciatella și ciocolată albă cu mure

PREGĂTIRE: 10-15 MINUTE | **DURATĂ CONGELARE:** 24 ORE | **CANTITATE:** 6 PORȚII | **A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN:** 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

27 g de cremă de brânză, moale
80 g de zahăr fin
1 ½ linguriță de extract de vanilie
225 ml de smântână pentru frișcă
345 ml de lapte integral

Jumătatea superioară | Stracciatella

2 linguri de fâșii de ciocolată neagră

Jumătatea de jos | Ciocolată albă cu mure

3 linguri de fâșii de ciocolată albă
3 mure înghețate

USTENSILE NECESARE

Castron mare
Tel
Spatulă din silicon

INSTRUCȚIUNI

Într-un castron mare, puneți crema de brânză la cuptorul cu microunde timp de 10 secunde sau, alternativ, înmuiați-o amestecând cu o lingură. Adăugați zahărul și extractul de vanilie. Cu un tel sau o spatulă de silicon, bateți timp de aproximativ 60 de secunde, până se omogenizează.

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

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

Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.

NOTĂ: În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, înghețata poate părea sfărâmicioasă. Dacă se întâmplă acest lucru, selectați același mod de amestecare și programul RE-SPIN pentru a amesteca puțin mai mult dacă nu adăugați ingrediente de aromare.

NINJA TEST KITCHEN
PREPARATE FAVORITE

SCANAȚI AICI pentru un tutorial video pas cu pas

MODUL DE AMESTECARE

TOP FULL BOTTOM

ICE CREAM (Înghețată)

Selectați TOP, apoi folosiți butonul principal pentru a selecta ICE CREAM și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.

Cu o lingură, formați o gaură cu diametrul de 4 cm care coboară până la jumătatea recipientului. Adăugați fâșii de ciocolată neagră în gaură și apăsați pe TOP și MIX-IN.

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

Pentru a amesteca jumătatea inferioară a recipientului, apăsați pe BOTTOM și selectați ICE CREAM și apăsați pe butonul principal pentru a începe amestecarea.

Cu o lingură, formați o gaură cu diametrul de 4 cm până la fundul recipientului. Adăugați fâșiile de ciocolată albă și murele în gaura din recipient și apăsați pe BOTTOM și MIX-IN.

La finalul preparării, scoateți înghețata și serviți imediat.

Noțiuni de bază privind ingredientele de aromare

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

Ingredientele de aromare cu textură tare

vor rămâne intacte.

Ingredientele de aromare precum ciocolata, bomboanele și nucile de orice fel nu se sfărâmă în timpul programului MIX-IN. Vă recomandăm să utilizați bucățele de ciocolată și bomboane mici sau ingrediente tocate în prealabil.

Ingredientele de aromare cu textură moale

se sfărâmă.

Ingredientele de aromare precum cerealele, fursecurile și fructele congelate vor fi sfărâmate în bucăți mai mici după programul MIX-IN. Vă recomandăm să folosiți bucăți mai mari de ingrediente moi.

DOAR PENTRU ÎNGHEȚATĂ CLASICĂ, ÎNGHEȚATĂ ITALIANĂ ȘI IAURT ÎNGHEȚAT

Nu recomandăm

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

Adăugarea de fructe proaspete, ciocolată de casă și sosuri de caramel va face prea lichid desertul înghețat. Cremele tartinabile cu alune de pădure și ciocolată și untul de nuci de orice fel nu se încorporează bine. Recomandăm utilizarea de fructe congelate sau de bucăți de ciocolată/caramel.

Urmați acești pași

pentru înghețată clasică, înghețată italiană și iaurt înghețat.

1. Preparați o bază

Începeți prin a prepara orice bază din acest ghid de inspirație, inclusiv baze fără lactate și cu conținut redus de calorii.

Înlocuiți extractul, 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 a putea prepara înghețată oricând doriți.

MODUL DE AMESTECARE

TOP | FULL | BOTTOM

+ MIX-IN

3. Amestecați

Apăsați pe TOP, BOTTOM sau FULL apoi folosiți butonul principal pentru a selecta programul potrivit pentru baza dvs.

ICE CREAM • LITE ICE CREAM
GELATO • FROZEN YOGURT

Apăsați pe butonul principal pentru a începe amestecarea.

4. Adăugați ingrediente de aromare

Cu o lingură, formați o gaură cu diametrul de 4 cm până la fundul părții amestecate din recipientul CREAMi Deluxe. Adăugați ingredientele de aromare în gaură.

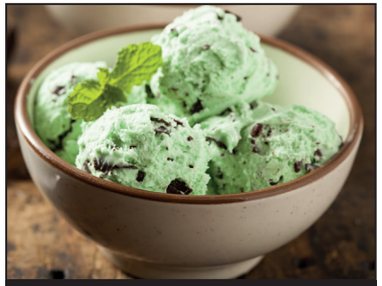
5. Amestecați

Selectați același mod de amestecare, apoi selectați programul **MIX-IN**.

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

Creați cu ingrediente de aromare la alegere

Iată câteva idei pentru a începe...



Mentă și bucățele de ciocolată

Baza: Vanilie
(nu includeți extractul de vanilie)
Extract: 1 ½ linguriță de extract de mentă (adăugați colorant alimentar verde, opțional)
Ingredient de aromare: 65 g de bucățele mici de ciocolată

Căpșuni

Baza: Căpșuni
Extract: N/A
Ingredient de aromare: 3 linguri de căpșuni liofilizate sau fulgi de căpșuni

Supradoză de ciocolată

Baza: Ciocolată
Extract: N/A
Ingredient de aromare:
3 linguri de bucățele mici de ciocolată, 3 linguri de bucățele de prăjitură brownie

Aluat de fursecuri cu bucățele de ciocolată

Baza: Vanilie
Extract: N/A
Ingredient de aromare: 65 g de bucăți de aluat de fursecuri congelat comestibil +
1 ½ linguri de bucățele mici de ciocolata

Rocky Road

Baza: Ciocolată
Extract: N/A
Ingredient de aromare: 2 linguri de migdale, tocate, 2 linguri de bucățele de ciocolată,
1 ½ linguri de bezele moi

Fursecuri și frișcă

Baza: Vanilie
Extract: Vanilie, conform rețetei
Ingredient de aromare: 5 biscuiți de ciocolată cu cremă, sfărâmați

Bucăți de nuci cu ciocolată și caramel

Baza: Vanilie
Extract: N/A
Ingredient de aromare: 65 g de bomboane cu caramel acoperite cu ciocolata (sfărâmate),
3 linguri de alune de pădure prăjite (sfărâmate)

Cornet de înghețată

Baza: Vanilie
Extract: N/A
Ingredient de aromare: 1 lingură de topping de ciocolată, 3 linguri de arahide,
3 linguri de bucăți de cornet de înghețată

Banane și bucățele de ciocolată

Baza: Vanilie, Ciocolată
Extract: N/A
Ingredient de aromare: 1 ½ linguri de chipsuri de banană, sfărâmate,
3 linguri de bucățele de ciocolată

Fursecuri cu ciocolată și frișcă

Baza: Ciocolată
Extract: N/A
Ingredient de aromare:
5 biscuiți de ciocolată cu cremă, sfărâmați

Înghețată cu bucăți crocante de caramel și ciocolată

Baza: Ciocolată
Extract: N/A
Ingredient de aromare: 65 g baton de caramel cu ciocolată, în felii de 1 cm

Bucățele de ciocolată cu cireșe

Baza: Ciocolată
Extract: N/A
Ingredient de aromare: 3 linguri de bucățele mici de ciocolată, 65 g de cireșe înghețate

RECOMANDARE

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

Creați cu ingrediente de aromare la alegere *(continuare)*

Bucățele de ciocolată

Baza: Ciocolată sau vanilie

Extract: N/A

Ingredient de aromare: 65 g de bucățele mici de ciocolată

Cupă cu unt de arahide

Baza: Ciocolată sau vanilie

Extract: N/A

Ingredient de aromare: 65 g mini cupe cu unt de arahide

Bucăți de prăjitură brownie

Baza: Ciocolată sau vanilie

Extract: N/A

Ingredient de aromare: 65 g bucăți de prăjitură brownie

Ciocolată cu cremă de mentă

Baza: Ciocolată

Extract: N/A

Ingredient de aromare: 9 bucăți de ciocolată cu mentă After Eight®, tocate grosier

Alune de pădure

Baza: Ciocolată sau vanilie

Extract: N/A

Ingredient de aromare: 43 g de ciocolată Kinder Bueno®, sfărâmată

Bucăți crocante de ciocolată

Baza: Ciocolată

Extract: N/A

Ingredient de aromare: 60 g de baton Crunchie®, tocat grosier

Maltesers®

Baza: Ciocolată sau vanilie

Extract: N/A

Ingredient de aromare: 60 g de Maltesers® întregi

Fagure de miere

Baza: Ciocolată sau vanilie

Extract: N/A

Ingredient de aromare: 30 g de fagure, sfărâmat

Rahat

Baza: Ciocolată sau vanilie

Extract: N/A

Ingredient de aromare: baton de 70 g, tocat grosier

Lămâie Vanilie

Baza: Vanilie
(nu includeți extractul de vanilie)

Extract: 1 ½ linguriță de extract de lămâie

Ingredient de aromare: N/A

Cremă de portocale

Baza: Vanilie
(nu includeți extractul de vanilie)

Extract: 1 ½ linguriță de extract de portocală

Ingredient de aromare: N/A

Ciocolată cu nucă de cocos

Baza: Ciocolată

Extract: N/A

Ingredient de aromare: 85 g batoane Bounty®, tocate grosier

Fistic prăjit

Baza: Vanilie
(nu includeți extractul de vanilie)

Extract: 1 ½ linguriță de extract de migdale (adăugați colorant alimentar verde, opțional)

Ingredient de aromare: 65 g fistic prăjit, fără coajă, tocat

Baton cu migdale și nucă de cocos

Baza: Vanilie
(nu includeți extractul de vanilie)

Extract: 1 ½ linguriță de extract de nucă de cocos

Ingredient de aromare: 3 linguri de migdale
1 ½ linguri de bucățele de ciocolată,
1 ½ linguri de fulgi de cocos

Zmeură

Baza: Vanilie
(nu includeți extractul de vanilie)

Extract: 1 ½ linguriță de extract de zmeură

Ingredient de aromare: 3 linguri de zmeură liofilizată sau fulgi de zmeură

Stafide cu rom

Baza: Vanilie

Extract: N/A

Ingredient de aromare: 60 g de stafide (înmuiate în 1 ½ linguriță de rom)

Caramel sărat

Baza: Ciocolată

Extract: N/A

Ingredient de aromare: 3 linguri de caramel sărat

Fulgi de ciocolată

Baza: Ciocolată sau vanilie

Extract: N/A

Ingredient de aromare: 1 ½ fulgi, 48 g (sfărâmați)

RECOMANDARE

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

Înghețată de căpșuni

Înghețată

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 15 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

330 g de căpșuni proaspete, curățate, tăiate în sferturi
150 g de zahăr tos
1 ½ linguriță de sirop de zahar caramelizat
1 ½ linguriță de suc de lămâie
375 ml de smântână pentru frișcă

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Folosiți smântână de cocos **neîndulcită** în loc de smântână pentru frișcă. Bateți smântâna de cocos până devine omogenă, apoi adăugați restul ingredientelor.

USTENSILE NECESARE

Castron mare
Tel

RECOMANDARE Vă recomandăm să adăugați bucățele de ciocolată albă sau felii de căpșuni congelate ca ingredient de aromare pentru a face această înghețată și mai dulce.

RECOMANDARE Preparați înghețată de zmeură neagră înlocuind căpșunile cu 165 g de zmeură proaspătă și 165 g de mure proaspete.

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 CREAMi Deluxe gol. Puneți capacul pentru depozitare 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 TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta ICE CREAM și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
6. La finalul preparării, adăugați ingredientele de aromare sau scoateți înghețata din recipient și serviți imediat.

NOTĂ: În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, înghețata poate părea sfărâmicioasă. Dacă se întâmplă acest lucru, selectați același mod de amestecare și programul RE-SPIN pentru a amesteca puțin mai mult dacă nu adăugați ingrediente de aromare.

Înghețată de zmeură

FĂRĂ NUCI

Înghețată

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 10 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

180 g de zmeură congelată, se adaugă separat
150 g de lapte condensat, se adaugă separat
270 ml de smântână pentru frișcă
1 linguriță de extract de vanilie
2 bezele, sfărâmate, ca ingredient de aromare

USTENSILE NECESARE

Castron mic
Castron mare
Tel
Spatulă din silicon

INSTRUCȚIUNI

1. Într-un castron mic, adăugați 150 g de zmeură și încălziți-o la microunde timp de 1 minut pentru a o decongela. Adăugați 3 linguri de lapte condensat și amestecați cu o furculiță.
2. Într-un castron mare, amestecați laptele condensat rămas, smântâna pentru frișcă și extractul de vanilie, până se îngroașă. Încorporați piureul de zmeură de la pasul 1.
3. Turnați baza într-un recipient CREAMi Deluxe gol. Puneți capacul pentru depozitare 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 TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta ICE CREAM și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
6. Cu o lingură, formați o gaură cu diametrul de 4 cm până la fundul părții amestecate. Adăugați bucățelele de bezea și 30 g de zmeură congelată în gaura din recipient și amestecați din nou folosind același mod de amestecare și programul MIX-IN.

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

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

Înghețată cu cremă tartinabilă ușor de făcut

FĂRĂ GLUTEN

Înghețată

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

225 g de cremă tartinabilă din nuci, îndulcită, la alegere (fistic, alune, migdale, ciocolata și alune de pădure etc.)
150 ml de smântână pentru frișcă
375 ml de lapte integral

USTENSILE NECESARE

Castron mare
Tel

INSTRUCȚIUNI

1. Puneți toate ingredientele într-un castron mare și amestecați bine, până când crema tartinabilă se dizolvă și distribuie uniform.
2. Turnați baza într-un recipient CREAMi Deluxe gol. Puneți capacul pentru depozitare 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 TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta ICE CREAM și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
5. La finalul preparării, adăugați ingredientele de aromare 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 de aromare.

RECOMANDARE	Adăugați 4 ½ linguri de nuci de orice fel prăjite și tocate ca ingrediente de aromare după preparare.

Înghețată cu ciocolată ușor de preparat

FĂRĂ NUCI
FĂRĂ GLUTEN

Înghețată

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 5-10 MINUTE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

27 g de cremă de brânză, moale
30 g de pudră de cacao
80 g de zahăr fin
1 ½ linguriță de extract de vanilie
225 ml de smântână pentru frișcă
345 ml de lapte integral

USTENSILE NECESARE

Castron mare
Tel
Spatulă din silicon

RECOMANDARE
Cerneți pudra de cacao dacă are cocoloașe.

NOTĂ
Este normal ca o parte din ciocolată să se depună pe fundul recipientului în timpul congelării.

INSTRUCȚIUNI

1. Într-un castron mare, puneți crema de brânză la cuptorul cu microunde timp de 10 secunde sau, alternativ, înmuiați-o amestecând cu o lingură. Adăugați pudra de cacao, zahărul și extractul de vanilie. Cu un tel sau o spatulă de silicon, bateți timp de aproximativ 60 de secunde, până când obțineți o textură de glazură.
2. Adăugați încet smântâna pentru frișcă și laptele până când se încorporează complet și zahărul este dizolvat.
3. Turnați baza într-un recipient CREAMi Deluxe 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 de aromare 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 de aromare.

Înghețată de ciocolată slab calorică, fără lactate

FĂRĂ PRODUSE LACTATE
CONȚINUT REDUS DE ZAHĂR
FĂRĂ NUCI
VEGAN

Înghețată slab calorică

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

375 ml de smântână de ovăz
180 ml de lapte de ovăz
1 ½ linguriță de extract de vanilie
3 linguri de pudră de cacao
4 curmale fără sâmbure
4 ½ linguri de sirop de agave

USTENSILE NECESARE

Blender

Rețetă ideală pentru ingrediente de aromare.
Consultați paginile 18-23 pentru idei de ingrediente de aromare.

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 LITE ICE CREAM.
6. La finalul preparării, adăugați ingredientele de aromare 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 de aromare.

Înghețată de vanilie și cocos fără lactate

Înghețată

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

600 g lapte integral de cocos **neîndulcit**

140 g de zahăr fin

1 ½ linguriță de extract de vanilie

USTENSILE NECESARE

Castron de dimensiune medie

Tel

INSTRUCȚIUNI

1. Agitați sau amestecați conserva de lapte de cocos. După aceea, într-un castron de dimensiune medie, amestecați toate ingredientele până se omogenizează bine și zahărul se dizolvă.
2. Turnați baza într-un recipient CREAMi Deluxe gol. Puneți capacul pentru depozitare 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 TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta ICE CREAM și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
5. La finalul preparării, adăugați ingredientele de aromare 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 de aromare.

RECOMANDARE

Creați arome noi adăugând 3 linguri de pudră de cacao pentru o înghețată de ciocolată și cocos, 3 linguri de cafea instant pentru o înghețată de cafea și cocos sau înlocuiți extractul de vanilie cu extract de lămâie pentru o înghețată de lămâie și cocos.

Înghețată cu bucăți de ciocolată și mentă fără lactate

Înghețată

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

ROMÂNĂ

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

600 g lapte integral de cocos **neîndulcit**

140 g de zahăr fin

1 linguriță de extract de mentă

65 g de bucățele mici de ciocolată vegană, ca ingredient de aromare

USTENSILE NECESARE

Castron de dimensiune medie

Tel

INSTRUCȚIUNI

1. Agitați sau amestecați conserva de lapte de cocos. După aceea, într-un castron de dimensiune medie, amestecați laptele de cocos, zahărul și extractul de mentă până când se omogenizează bine și zahărul se dizolvă.
2. Turnați baza într-un recipient CREAMi Deluxe gol. Puneți capacul pentru depozitare 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 TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta ICE CREAM și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
5. Cu o lingură, formați o gaură cu diametrul de 4 cm până la fundul părții amestecate. Adăugați bucățelele mici de ciocolată vegană în gaura din recipient și amestecați din nou folosind același mod de amestecare și programul MIX-IN.
6. La finalul preparării, scoateți înghețata din recipient și serviți-o imediat.

Iaurt înghețat cu smochine, miere și ghimbir

FĂRĂ GLUTEN FĂRĂ NUCI

Iaurt înghețat

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

135 ml de iaurt simplu din lapte integral
200 ml de smântână pentru frișcă
200 ml de lapte integral
105 g de zahăr fin
2 linguriță de extract de vanilie
60 g de ghimbir în sirop, scurs și tocat mărunt
4 smochine mici și coapte, tocate
3 linguri de miere

USTENSILE NECESARE

Castron mare
Tel

INSTRUCȚIUNI

1. Într-un castron mare, amestecați iaurtul, smântâna pentru frișcă, laptele, zahărul și vanilia până când zahărul se dizolvă.
2. Adăugați ghimbirul, smochinele și mierea în castron și amestecați cu un tel până când se încorporează complet.
3. Turnați baza într-un recipient CREAMi Deluxe gol până la linia de umplere maximă MAX FILL. Puneți capacul pentru depozitare 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 TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta YOGURT și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
6. La finalul preparării, adăugați ingredientele de aromare sau scoateți iaurtul 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.

Iaurt înghețat cu vanilie

FĂRĂ PRODUSE LACTATE FĂRĂ GLUTEN FĂRĂ NUCI

Iaurt înghețat

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

135 ml de iaurt simplu din lapte integral
200 ml de smântână pentru frișcă
200 ml de lapte integral
105 g de zahăr fin
1 ½ linguriță de extract de vanilie

USTENSILE NECESARE

Castron mare
Tel

INSTRUCȚIUNI

1. Puneți iaurtul, smântâna pentru frișcă, laptele, zahărul și vanilia într-un castron mare și amestecați cu un tel până când se încorporează complet și zahărul este dizolvat.
2. Turnați baza într-un recipient CREAMi Deluxe gol până la linia de umplere maximă MAX FILL. Puneți capacul pentru depozitare 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 TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta YOGURT și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
5. La finalul preparării, adăugați ingredientele de aromare sau scoateți iaurtul 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.

Rețetă ideală pentru ingrediente de aromare. Consultați paginile 18-23 pentru idei de ingrediente de aromare.

Înghețată de vanilie slab calorică

FĂRĂ GLUTEN · FĂRĂ NUCI · CONȚINUT REDUS DE ZAHĂR

Înghețată slab calorică

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

335 ml de smântână de gătit
210 ml de lapte semi-degresat
1 ½ linguriță de extract de vanilie
3 linguri de granule de stevia
3 linguri de sirop de agave

USTENSILE NECESARE

Castron mare
Tel

INSTRUCȚIUNI

1. Puneți toate ingredientele într-un castron mare.
2. Amestecați ingredientele cu un tel până se omogenizează complet.
3. Turnați baza într-un recipient CREAMi Deluxe gol până la linia de umplere maximă MAX FILL. Puneți capacul pentru depozitare 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 TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta LITE ICE CREAM și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
6. La finalul preparării, adăugați ingredientele de aromare 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 de aromare.

Rețetă ideală pentru ingrediente de aromare. Consultați paginile 18-23 pentru idei de ingrediente de aromare.

Înghețată de vanilie slab calorică, fără lactate

FĂRĂ PRODUSE LACTATE · CONȚINUT REDUS DE ZAHĂR · FĂRĂ NUCI · VEGAN

Înghețată slab calorică

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

375 ml de smântână de ovăz
180 ml de lapte de ovăz
1 ½ linguriță de extract de vanilie
4 curmale fără sâmbure
4 ½ linguri de sirop de agave

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 într-un recipient CREAMi Deluxe gol până la linia de umplere maximă MAX FILL. Puneți capacul pentru depozitare 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 TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta LITE ICE CREAM și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
6. La finalul preparării, adăugați ingredientele de aromare 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 de aromare.

Rețetă ideală pentru ingrediente de aromare. Consultați paginile 18-23 pentru idei de ingrediente de aromare.

RETETĂ USOR DE PREPARAT

DESERTURI CARE SUNT GATA IMEDIAT

Milkshake dens cu ciocolată

PREGĂTIRE: 2 MINUTE | **DURATĂ PROGRAM:** 2 MINUTE | **CANTITATE:** 2-3 PORȚII

INGREDIENTE

450 g de înghețată de ciocolată

190 ml de lapte integral

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Utilizați înghețată fără lactate sau lapte de ovăz sau cremă vegetală pentru cafea în loc de lapte integral.

INSTRUCȚIUNI

Puneți toate ingredientele într-un recipient CREAMi Deluxe gol în ordinea de mai sus.

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

FULL

MILKSHAKE

Selectați FULL, apoi folosiți butonul principal pentru a selecta MILKSHAKE și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.

La finalul preparării, adăugați ingrediente de aromare sau selectați programul RE-SPIN, după cum doriți. Scoateți milkshake-ul din recipient și serviți imediat.

NOTĂ: Pentru MILKSHAKE, se poate utiliza doar modul de preparare FULL (Integral).

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 laptele și ingredientele de aromare și amestecați din nou folosind programul MILKSHAKE.

Dacă doriți să faceți un milkshake mai subțire, adăugați 1 ½-3 linguri de lapte, selectați RE-SPIN și amestecați până când obțineți textura dorită.

Adăugați aroma

Ciocolata pare a nu fi amestecată?

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

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

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

PENTRU MAI MULTĂ INSPIRAȚIE PERSONALIZATĂ, CONSULTAȚI PAGINA 40

Deserturi care sunt gata imediat

Milkshake cu căpșuni proaspete

FĂRĂ NUCI

Milkshake

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 2 MINUTE
CANTITATE: 2-3 PORȚII

INGREDIENTE

300 g de înghețată de vanilie
130 ml de lapte integral
150 g de căpșuni proaspete, curățate și tăiate în jumătate

INSTRUCȚIUNI

1. Puneți toate ingredientele în recipientul CREAMi Deluxe gol în ordinea de mai sus (nu este nevoie să formați gaură).
2. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
3. Selectați FULL, apoi folosiți butonul principal pentru a selecta MILKSHAKE și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
4. La finalul preparării, adăugați ingrediente de aromare sau selectați programul RE-SPIN, după cum doriți. Scoateți milkshake-ul din recipient și serviți imediat.

Deserturi care sunt gata imediat

Milkshake cu Oreo®

FĂRĂ NUCI

Milkshake

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 2 MINUTE
CANTITATE: 2-3 PORȚII

INGREDIENTE

330 g de înghețată de vanilie
150 ml de lapte integral
5 biscuiți Oreo®, sfărâmați

INSTRUCȚIUNI

1. Puneți înghețata într-un recipient CREAMi Deluxe gol. Cu o lingură, formați 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 FULL, apoi folosiți butonul principal pentru a selecta MILKSHAKE și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
4. La finalul preparării, adăugați ingrediente de aromare sau selectați programul RE-SPIN, după cum doriți. Scoateți milkshake-ul din recipient și serviți imediat.

Preparați-vă propriul milkshake

Adaugă orice, de la ciocolată și bomboane la nuci și fructe, pentru a obține diferite arome.

1.
Adăugați 340 g de înghețată în recipientul CREAMi Deluxe

Puteți folosi înghețată bazată sau nu pe lapte, precum și slab calorică.

2.
Adăugați ingrediente de aromare

Cu o lingură, formați o gaură cu diametrul de 4 cm până la fundul recipientului.
Adăugați ingredientele de aromare în gaură.

3.
Adăugați 170 ml de apă

Folosiți lapte integral, lapte degresat sau lapte vegetal.

FULL

MILKSHAKE

4.
Amestecați

Apăsați pe FULL, apoi folosiți butonul principal pentru a selecta MILK SHAKE și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.

NOTĂ: Pentru MILKSHAKE, se poate utiliza doar modul de preparare FULL (Integral).

Nu doriți să așteptați? Folosiți înghețată cumpărată din magazin pentru a prepara un milkshake. Deserturi care sunt gata imediat și nu necesită congelare.

Idei de milkshake

Cookies 'N Cream Cheesecake

Aroma înghețatei: Cookies 'N Cream

Ingrediente de aromare: 3 linguri de cremă de brânză, 4 fursecuri de ciocolată cu cremă (sfărâmate)

Ciocolată cu alune

Aroma înghețatei: Ciocolată

Ingrediente de aromare: 45 g de cremă tartinabilă cu alune de pădure și ciocolată

Very Berry

Aroma înghețatei: Vanilie

Ingrediente de aromare: 90 g de amestec de fructe de pădure proaspete

Prăjitură brownie cu unt de arahide

Aroma înghețatei: Ciocolată

Ingrediente de aromare: 2 linguri de unt de arahide, 120 g de bucăți de prăjitură brownie

Fără lactate
Fursecuri cu unt de arahide

Aroma înghețatei: Ovăz vegan cu vanilie

Lapte: Lapte de ovăz

Ingrediente de aromare: 125 g de unt de arahide, 3 fursecuri vegane cu bucățele de ciocolată (sfărâmate)

Fără lactate
Tahini și cafea cu ciocolată

Aroma înghețatei: Cafea vegană

Lapte: Lapte de ovăz cu ciocolată

Ingrediente de aromare: 85 g de tahini, 2 linguri de ciocolată de casă vegană

RETEȚĂ USOR DE PREPARAT

Sorbet de fructe proaspete

PREGĂTIRE: 5-10 MINUTE | **DURATA DE CONGELARE:** 24 ORE | **CANTITATE:** 6 PORȚII |
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

6 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 de ananas proaspăt: 900 g ananas copt, tăiat în bucăți de 1 cm

Sorbet de portocale proaspete: 8 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 CREAMi Deluxe 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.

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

MODUL DE AMESTECARE

TOP FULL BOTTOM

SORBET

Selectați TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta SORBET și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.

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

NOTĂ: Când folosiți fructe proaspete, este posibil să observați un strat subțire de fructe care nu s-au amestecat. Acest lucru este normal datorită calităților fructelor naturale.

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.

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.

Fără pregătire

Sorbet de ananas

FĂRĂ PRODUSE LACTATE · FĂRĂ GLUTEN · FĂRĂ NUCI · VEGAN

Sorbet

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 2 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

600 g de ananas din conservă, bucăți sau rondele

RECOMANDARE

Explorați diferite arome folosind alte fructe conservate, cum ar fi mango, pară sau piersici.

INSTRUCȚIUNI

1. Umpleți un recipient CREAMi Deluxe gol până la linia de umplere maximă MAX FILL cu bucăți de fructe. După aceea, turnați lichidul din conservă peste ananas. Puneți capacul pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.
2. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
3. Selectați TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta SORBET și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
4. 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.

Sorbet de căpșuni

FĂRĂ PRODUSE LACTATE · FĂRĂ GLUTEN · FĂRĂ NUCI · VEGAN

Sorbet

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

670 g de căpșuni proaspete, curățate și feliate

112 g de zahăr fin

110 ml de apă caldă (60-70 °C)

USTENSILE NECESARE

Castron mare
Tel
Furculiță

INSTRUCȚIUNI

1. Într-un castron mare, adăugați căpșunile și zahărul și pasați-le împreună cu o furculiță. Adăugați apă și amestecați până se omogenizează.
2. Turnați baza printr-o sită cu ochiuri fine într-un recipient CREAMi Deluxe 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 TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta SORBET și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
5. 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.

Fără pregătire

Sorbet de gin tonic

Sorbet

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 2 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

2 cutii de 250 ml de gin tonic deja preparat

RECOMANDARE

Puteți folosi orice cocktail deja preparat pentru această rețetă - așa că, dacă preferați un Espresso Martini sau un Cosmopolitan, înlocuiți ginul tonic cu cocktailul preferat.

INSTRUCȚIUNI

1. Turnați ginul tonic deja preparat într-un recipient CREAMi Deluxe gol fără a depăși linia de umplere maximă FREEZE FILL. Puneți capacul pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.
2. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
3. Selectați TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta SORBET și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
4. La finalul preparării, adăugați ingredientele de aromare sau scoateți sorbetul din recipient și serviți imediat.

Sorbet de ananas și nucă de cocos

Sorbet

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 2 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

165 g de bucăți de ananas din conservă
150 ml de suc de ananas din conservă
300 ml de lapte integral de cocos
3 linguri de zahăr pudră

USTENSILE NECESARE

Castron de dimensiune medie
Tel

INSTRUCȚIUNI

1. Puneți toate ingredientele într-un castron de dimensiune medie și amestecați bine, până când zahărul se dizolvă.
2. Turnați baza într-un recipient CREAMi Deluxe 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 TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta SORBET și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
5. 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.

Sorbet de pepene verde

FĂRĂ PRODUSE LACTATE · FĂRĂ GLUTEN · FĂRĂ NUCI · VEGAN

Sorbet

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

3 linguri de sirop de agave

Sucul unei limete

500 g de pepene verde, mărunțit

USTENSILE NECESARE

Castron mic

Tel

INSTRUCȚIUNI

1. Într-un castron mic, amestecați siropul de agave cu sucul de limetă.
2. Puneți bucățile de pepene verde în recipientul CREAMi Deluxe până la linia de umplere maximă MAX FILL. Turnați siropul de agave cu sucul de limetă peste pepenele verde.
3. 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 TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta SORBET și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
6. 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

Gustați pepenele verde când îl mărunțiți și ajustați cantitatea de agave după cum este necesar: ar putea fi nevoie de mai mult îndulcitor dacă pepenele verde nu este foarte copt.

Sorbet de lămâie

FĂRĂ PRODUSE LACTATE · FĂRĂ GLUTEN · FĂRĂ NUCI · VEGAN

Sorbet

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

150 g de zahăr fin

1 ½ linguri de sirop de zahar caramelizat

315 ml de apă caldă (60-70 °C)

150 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 CREAMi Deluxe 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 TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta SORBET și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
5. 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.

Granita cu lămâie și limetă

FĂRĂ GLUTEN · VEGAN · FĂRĂ NUCI · FĂRĂ PRODUSE LACTATE

Slushi (Granita)

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 3 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 3 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

Pentru congelare:

500 g de limonadă

20 ml de suc de limetă

Sirop de zahăr, opțional

Pentru amestecare:

Ingredient lichid: apă, alcool sau limonadă

USTENSILE NECESARE

Furculiță

RECOMANDARE Dacă ingredientul lichid conține alcool, selectați FROZEN DRINK.

RECOMANDARE Dacă se formează o suprafață exterioară înghețată, spargeți gheața formată și selectați RE-SPIN.

RECOMANDARE Pentru mai multă inspirație în materie de arome, consultați pagina 70

INSTRUCȚIUNI

1. Adăugați limonadă și suc de limetă într-un recipient CREAMi Deluxe gol până la linia de umplere DRINKABLE FREEZE FILL (Umplere băuturi înghețate). Puneți capacul pentru depozitare pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.
2. Cu 10 minute înainte de amestecare, scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient.
3. Adăugați ingredientul lichid până la linia DRINKABLE POUR-IN (Umplere ingrediente de turnat). Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
4. Apăsați pe FULL, apoi folosiți butonul principal pentru a selecta SLUSHI și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea. Adăugați încă 4 linguri din ingredientul lichid dorit, apoi selectați RE-SPIN.
5. La finalul amestecării, turnați granita într-un pahar și serviți imediat. Adăugați sirop de zahăr dacă este necesar, deoarece limonadele din comerț pot să difere din punct de vedere al nivelului de îndulcire.

NOTĂ: PREFERAȚI O CONSISTENȚĂ MAI LICHIDĂ? Dacă preferați o băutură înghețată mai puțin densă după amestecare, trebuie doar să adăugați încă 2-3 linguri din ingredientul lichid dorit și să selectați RE-SPIN.

Granita cu mango și limetă

FĂRĂ GLUTEN · VEGAN · FĂRĂ NUCI · FĂRĂ PRODUSE LACTATE

Slushi (Granita)

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 3 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

Pentru congelare:

60 g de zahăr tos

250 g de bucăți de mango proaspăt

210 ml de apă caldă (60-70 °C)

Sucul a 3 limete

Pentru amestecare:

Ingredient lichid: apă, alcool sau suc

USTENSILE NECESARE

Furculiță

RECOMANDARE Dacă ingredientul lichid conține alcool, selectați FROZEN DRINK.

RECOMANDARE Dacă se formează o suprafață exterioară înghețată, spargeți gheața formată și selectați RE-SPIN.

RECOMANDARE Pentru mai multă inspirație în materie de arome, consultați pagina 70

INSTRUCȚIUNI

1. Puneți zahărul și bucățile de mango într-un recipient CREAMi Deluxe gol. Omogenizați amestecul cu o furculiță.
2. Adăugați apă fierbinte și suc de limetă până la linia de umplere DRINKABLE FREEZE FILL (Umplere băuturi înghețate) și amestecați până când zahărul se dizolvă. După răcire, puneți capacul pentru depozitare pe recipient și congelați timp de 24 de ore.
3. Cu 10 minute înainte de amestecare, scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient.
4. Adăugați ingredientul lichid până la linia DRINKABLE POUR-IN (Umplere ingrediente de turnat). Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
5. Apăsați pe FULL, apoi folosiți butonul principal pentru a selecta SLUSHI și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea. Adăugați încă 4 linguri din ingredientul lichid dorit, apoi selectați RE-SPIN.
6. La finalul amestecării, turnați granita într-un pahar și serviți imediat.

NOTĂ: PREFERAȚI O CONSISTENȚĂ MAI LICHIDĂ? Dacă preferați o băutură înghețată mai puțin densă după amestecare, trebuie doar să adăugați încă 2-3 linguri din ingredientul lichid dorit și să selectați RE-SPIN.

Espresso Martini congelat

FĂRĂ GLUTEN · VEGAN · FĂRĂ NUCI · FĂRĂ PRODUSE LACTATE

Băutură înghețată

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 3 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 4 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

Pentru congelare:

200 ml de espresso tare

65 g de zahăr fin

250 ml de apă caldă (60-70 °C)

Pentru amestecare:

Ingredientul lichid: 150 ml de vodcă și 50 ml de kahlúa

RECOMANDARE

Dacă se formează o suprafață exterioară înghețată, spargeți gheața formată și selectați RE-SPIN.

USTENSILE NECESARE

Linguriță

INSTRUCȚIUNI

1. Adăugați espresso, zahăr și apă caldă într-un recipient CREAMi Deluxe gol până la linia de umplere DRINKABLE FREEZE FILL (Umplere băuturi înghețate).
2. Amestecați pentru a omogeniza până când zahărul se dizolvă. Puneți capacul pentru depozitare pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.
3. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient.
4. Adăugați ingredientele lichide până la linia de UMPLERE MAXIMĂ. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
5. Apăsați pe FULL, apoi folosiți butonul principal pentru a selecta FROZEN DRINK și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
6. La finalul amestecării, turnați preparatul cu Espresso Martini într-un pahar și serviți imediat.

NOTĂ: PREFERAȚI O CONSISTENȚĂ MAI LICHIDĂ? Dacă preferați o băutură înghețată mai puțin densă după amestecare, trebuie doar să adăugați încă 2-4 linguri din ingredientul lichid dorit și să selectați RE-SPIN.

ROMÂNĂ

Piña Colada

Băutură înghețată

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 3 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 2 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

Pentru congelare:

2 cutii de 250 ml de cocktail Piña Colada

Pentru amestecare:

Ingredient lichid: părți egale de smântână de cocos și suc de ananas

RECOMANDARE

Dacă se formează o suprafață exterioară înghețată, spargeți gheața formată și selectați RE-SPIN.

USTENSILE NECESARE

Linguriță

INSTRUCȚIUNI

1. Turnați cocktailul Piña Colada gata preparat într-un recipient CREAMi Deluxe gol până la linia de umplere DRINKABLE FREEZE FILL (Umplere băuturi înghețate).
2. Amestecați pentru a omogeniza. Puneți capacul pentru depozitare pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.
3. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient.
4. Adăugați ingredientele lichide până la linia DRINKABLE POUR-IN (Umplere ingrediente de turnat). Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
5. Apăsați pe FULL, apoi folosiți butonul principal pentru a selecta FROZEN DRINK și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
6. La finalul amestecării, turnați preparatul cu Piña Colada într-un pahar și serviți imediat.

NOTĂ: PREFERAȚI O CONSISTENȚĂ MAI LICHIDĂ? Dacă preferați o băutură înghețată mai puțin densă după amestecare, trebuie doar să adăugați încă 2-4 linguri din ingredientul lichid dorit și să selectați RE-SPIN.

SCANAȚI AICI pentru un tutorial video pas cu pas

Frappé

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 3 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 2 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

Pentru congelare:

60 g de zahăr tos

225 ml de cafea neagră fierbinte, preparată

85 ml de smântână de gătit

85 ml de lapte integral

Pentru amestecare:

Ingredient lichid: cafea

GARNITURI (opțional)

Frișcă bătută

Sos de caramel sau ciocolată

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Folosiți orice altă cremă alternativă fără lactate în locul laptelui semidegresat.

NOTĂ: Nu folosiți programul RE-SPIN cu resturi de băuturi. Consultați pagina 11 pentru instrucțiuni privind resturile de băuturi.

USTENSILE NECESARE

Linguriță

INSTRUCȚIUNI

1. Turnați zahărul într-un recipient CREAMi Deluxe gol. **NOTĂ:** Pentru cele mai bune rezultate, **trebuie** să adăugați zahărul mai întâi în recipient.
2. Turnați cafeaua în recipient.
3. Amestecați pentru a omogeniza până când zahărul se dizolvă complet.
4. Adăugați smântâna pentru gătit și laptele integral până la linia DRINKABLE FREEZE-FILL (Umplere băuturi înghețate). Puneți recipientul în baie de gheață. După răcire, puneți capacul pe recipient și congelați timp de cel puțin 24 de ore.
5. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient.
6. Adăugați ingredientele lichide până la linia DRINKABLE POUR-IN (Umplere ingrediente de turnat).
7. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
8. Apăsați pe FULL, apoi folosiți butonul principal pentru a selecta FRAPPÉ și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
9. La finalul amestecării, turnați cafeaua Frappé într-un pahar și serviți imediat.

NOTĂ: PREFERAȚI O CONSISTENȚĂ MAI LICHIDĂ? Dacă preferați o băutură înghețată mai puțin densă după amestecare, trebuie doar să adăugați încă 2-4 linguri din ingredientul lichid dorit și să selectați RE-SPIN.

Ciocolată caldă cu gheață

FĂRĂ GLUTEN FĂRĂ NUCI

Frappé

REȚETĂ UȘOR DE PREPARAT

PREGĂTIRE: 3 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
CANTITATE: 2 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

Pentru congelare:

60 g de pudră de ciocolată caldă

470 ml de lapte integral

Pentru amestecare:

Ingredient lichid: lapte integral

RECOMANDARE

Pentru o aromă suplimentară de ciocolată, înlocuiți laptele integral cu lapte cu ciocolată.

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Folosiți orice lapte alternativ în locul laptelui integral și amestec de pudră de ciocolată caldă pe bază de plante în locul celui obișnuit.

USTENSILE NECESARE

Linguriță

INSTRUCȚIUNI

1. Turnați amestecul de ciocolată caldă într-un recipient CREAMi Deluxe gol.
2. Turnați laptele în recipient până la linia DRINKABLE FREEZE-FILL (Umplere băuturi înghețate) și amestecați.
3. Puneți recipientul în cuptorul cu microunde timp de aproximativ 2 minute. **NOTĂ:** recipientul se poate folosi în cuptorul cu microunde.
4. Amestecați pentru a omogeniza până când pudra se dizolvă complet. Puneți recipientul în baie de gheață. După răcire, puneți capacul pe recipient și congelați timp de cel puțin 24 de ore.
5. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient.
6. Adăugați ingredientele lichide până la linia DRINKABLE POUR-IN (Umplere ingrediente de turnat).
7. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.
8. Apăsați pe FULL, apoi folosiți butonul principal pentru a selecta FRAPPÉ și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
9. La finalul amestecării, turnați ciocolata caldă cu gheață într-un pahar și serviți imediat.

NOTĂ: PREFERAȚI O CONSISTENȚĂ MAI LICHIDĂ? Dacă preferați o băutură înghețată mai puțin densă după amestecare, trebuie doar să adăugați încă 2-4 linguri din ingredientul lichid dorit și să selectați RE-SPIN.

RETEȚĂ PAS CU PAS

Înghețată italiană cu vanilie

PREGĂTIRE: 5 MINUTE | **DURATĂ DE GĂTIRE:** 7-10 MINUTE | **DURATĂ DE CONGELARE:** 24 ORE | **CANTITATE:** 6 PORȚII | **A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN:** 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

6 gălbenușuri mari

1 ½ linguri de sirop de zahar caramelizat

80 g de zahăr fin

375 ml de smântână pentru frișcă

135 ml de lapte integral

1 ½ păstăi întregi de vanilie, despicate în jumătate pe lungime și răzuite sau 1 ½ linguriță de pastă din păstăi de vanilie

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Folosiți smântână de cocos **neîndulcită** în locul smântânii de frișcă și lapte de ovăz **neîndulcit** în locul laptelui integral. Bateți smântâna de cocos până devine omogenă, apoi adăugați restul ingredientelor.

USTENSILE NECESARE

O cratiță mică

Tel

Spatulă din silicon

Termometru

Sită cu ochiuri fine

VARIANTA CU PUȚINE CALORII Folosiți 3 linguri de sirop de agave și ½ linguriță de stevia în locul siropului de zahăr caramelizat și al zahărului tos. Amestecați utilizând programul LITE ICE CREAM.

INSTRUCȚIUNI

Puneți gălbenușurile, siropul de zahăr caramelizat și zahărul într-o cratiță mică și amestecați până când se încorporează complet și zahărul este dizolvat.

Adăugați smântâna pentru frișcă, laptele și păstăile de vanilie în cratiță și amestecați pentru a le combina.

Puneți cratița 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.

Luați baza de pe foc și turnați-o printr-o sită fină într-un recipient CREAMi Deluxe gol. Puneți recipientul în baie de gheață. După răcire, puneți capacul pe recipientul Deluxe și congelați timp de 24 de ore.

NOTĂ: În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, înghețata italiană poate părea sfărâmicioasă. Dacă se întâmplă acest lucru, selectați același mod de amestecare și programul RE-SPIN pentru a amesteca puțin mai mult dacă nu adăugați ingrediente de aromare.

FĂRĂ NUCI

FĂRĂ GLUTEN

Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Utilizați Ghidul de pornire rapidă pentru informațiile de asamblare și preparare.

MODUL DE AMESTECARE

TOP FULL BOTTOM

GELATO (Înghețată italiană)

Selectați TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta GELATO și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.

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

SCANAȚI AICI pentru un tutorial video pas cu pas

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.

Înghețată italiană cu caramel sărat

FĂRĂ NUCI

Înghețată italiană

REȚETĂ PAS CU PAS

PREGĂTIRE: 10 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
DURATĂ DE GĂTIRE: 10-15 MINUTE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

120 g de zahăr tos

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

270 ml de lapte integral

1 linguriță de fulgi de sare de mare

6 gălbenușuri medii

1 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 CREAMi Deluxe 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 TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta GELATO și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
8. La finalul preparării, adăugați ingredientele de aromare 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 de aromare.

RECOMANDARE

După ce înghețata italiană este gata, adăugați 2 linguri de caramel cu unt sărat ca ingredient de aromare, 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.

Înghețată italiană cremoasă cu ciocolată

FĂRĂ NUCI

Înghețată italiană

REȚETĂ PAS CU PAS

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
DURATĂ DE GĂTIRE: 7-10 MINUTE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

6 gălbenușuri mari

120 g de zahăr fin

22 g de pudră de cacao, cernută

345 ml de smântână pentru frișcă

150 ml de lapte integral

75 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 de aromare. Consultați paginile 18-23 pentru idei de ingrediente de aromare.

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 cratița 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 CREAMi Deluxe 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 TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta GELATO și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
7. La finalul preparării, adăugați ingredientele de aromare 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 de aromare.

Înghețată italiană cu miere

FĂRĂ GLUTEN FĂRĂ NUCI

Înghețată italiană

REȚETĂ PAS CU PAS

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
DURATĂ DE GĂTIRE: 7-10 MINUTE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

5 gălbenușuri medii

260 ml de smântână pentru frișcă

260 ml de lapte integral

90 g miere cu aromă puternică (cum ar fi mierea de pădure)

Un praf mare de sare

USTENSILE NECESARE

Castron mic

O cratiță mică

Tel

Lingură de lemn

Spatulă din silicon

Sită cu ochiuri fine

Termometru

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

Rețetă ideală pentru ingrediente de aromare. Consultați paginile 18-23 pentru idei de ingrediente de aromare.

INSTRUCȚIUNI

1. Într-un castron mic, bateți ușor gălbenușurile de ou și dați-le deoparte.
2. Puneți smântâna pentru frișcă, laptele, mierea și sarea într-o cratiță și amestecați pentru a omogeniza.
3. Puneți cratița pe plită la foc mediu, amestecând continuu cu un tel, o lingură de lemn sau o spatulă de silicon.
4. Încorporați o cantitate mică din amestecul cald cu miere în gălbenușurile de ou cu un tel, apoi adăugați gălbenușurile în cratiță și continuați să gătiți până când temperatura atinge 74-79 °C pe un termometru pentru măsurare instantanee.
5. Luați baza de pe foc și turnați-o printr-o sită fină într-un recipient CREAMi Deluxe 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 TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta GELATO și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
8. La finalul preparării, adăugați ingredientele de aromare 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 de aromare.

Înghețată italiană de cafea

FĂRĂ NUCI

Înghețată italiană

REȚETĂ PAS CU PAS

PREGĂTIRE: 5 MINUTE
DURATĂ DE CONGELARE: 24 ORE
DURATĂ DE GĂTIRE: 7-10 MINUTE
CANTITATE: 6 PORȚII
A SE CONSUMA DE PREFERINȚĂ ÎN: 2 SĂPTĂMÂNI

INGREDIENTE

5 gălbenușuri medii

120 g de zahăr fin

300 ml de smântână pentru frișcă

255 ml de lapte integral

3 linguriță (3 pliculețe, aproximativ 6 g) de espresso instant

Un praf mare de sare

USTENSILE NECESARE

O cratiță mică

Tel

Spatulă din silicon

Termometru

Sită cu ochiuri fine

RECOMANDARE: Adăugați 4 ½ linguri de bucățele de ciocolată, bucățele de bezea sau pralină ca ingredient de aromare după amestecare.

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 și zahărul tos într-o cratiță mică și amestecați până când se încorporează complet și zahărul este dizolvat.
2. Puneți smântâna pentru frișcă, laptele, espressoul instant și sarea într-o cratiță și amestecați pentru a omogeniza.
3. Puneți cratița 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 CREAMi Deluxe gol. Puneți recipientul în baie de gheață. După răcire, puneți capacul pe recipient și congelați timp de cel puțin 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 TOP, FULL sau BOTTOM apoi folosiți butonul principal pentru a selecta GELATO și apăsați pe buton pentru a începe amestecarea.
7. La finalul preparării, adăugați ingredientele de aromare 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 de aromare.

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

Transformați ingredientele obișnuite din cămară sau frigider în delicii congelate extraordinare.

INGREDIENTE	PREGĂTIRE		PROGRAM
Iaurt din lapte integral (simplu, cu căpșuni, piersici, zmeură, lămâie, mure, vanilie)	Umpleți până la linia de umplere maximă MAX FILL cu iaurt		**FROZEN YOGURT (Iaurt înghețat)**
Iaurt grecesc (orice aromă)	Umpleți până la linia de umplere maximă MAX FILL cu iaurt grecesc gras		**FROZEN YOGURT (Iaurt înghețat)**
Iaurt din lapte de ovăz (orice aromă)	Umpleți până la linia de umplere maximă MAX FILL cu iaurt din lapte de ovăz		**FROZEN YOGURT (Iaurt înghețat)**
600 g de ananas din conservă	Umpleți recipientul cu fructele și sucul din conservă	**Acoperiți cu capacul și lăsați la congelator timp de 24 de ore**	**SORBET**
600 g de mango din conservă			**SORBET**
600 g de piersici din conservă			**SORBET**
600 g de pere din conservă			**SORBET**
600 g de mandarine din conservă			**SORBET**
Café latte la sticlă/cafea cu gheață gata de consum	Umpleți recipientul până la linia de umplere maximă MAX FILL. Nu vă faceți griji dacă nu ajunge la linie, nu există un nivel minim de umplere		**SORBET**
Piure de mango la conservă			**SORBET**
Milkshake-uri la sticlă din comerț (orice aromă)			**ICE CREAM (Înghețată)**
Lapte integral cu ciocolată din comerț			**ICE CREAM (Înghețată)**
Băuturi proteice la sticlă			**LITE ICE CREAM (Înghețată slab calorică)**

NOTĂ: Pentru a prepara iaurt înghețat, trebuie să folosiți iaurt gras cu zahăr adăugat.
Nu folosiți iaurt cu 0% grăsime sau iaurt fără zahăr adăugat în aparat.

RECOMANDARE

În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, desertul poate părea sfărâmicios. Dacă se întâmplă acest lucru, selectați același mod de amestecare și programul RE-SPIN pentru a amesteca puțin mai mult dacă nu adăugați ingrediente de aromare.

Creați-vă propria cafea frappé

cu sirop, zahăr și lapte

	ALEGEȚI ȘI ADĂUGAȚI ÎNDULCITORUL	ADĂUGAȚI CAFEA FIERBINTE	ADĂUGAȚI LAPTE/LAPTE VEGETAL	CONGELAȚI	ALEGE ȘI ADĂUGAȚI INGREDIENTUL LICHID	AMESTECAȚI
SIROPURI	Adăugați 170 ml de sirop în recipientul CREAMi Deluxe gol. **INSPIRAȚIE DE AROMĂ** Vanilie, nucă de cocos, caramel, zahăr brun, scorțișoară, alune de pădure, mentă.	Turnați 170 ml de cafea fierbinte în recipient. Amestecați până la omogenizare.	Adăugați 170 ml de lapte sau lapte vegetal până la linia DRINKABLE FREEZE-FILL (Umplere ingrediente de turnat). **INSPIRAȚIE** Lapte, semidegresat, Lapte de migdale, lapte de soia	Puneți capacul pentru depozitare pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.	Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Ingredientul lichid: 170 ml de cafea până la linia DRINKABLE POUR-IN (Umplere ingrediente de turnat).	Consultați ghidul de pornire rapidă pentru informații despre asamblarea vasului și interacțiunea cu aparatul. Apăsați pe FULL, apoi selectați FRAPPÉ și apăsați pe butonul principal pentru a începe amestecarea. La finalul amestecării, turnați desertul într-un pahar și serviți imediat.
ZAHĂR	Adăugați 60 g de zahăr tos în recipientul gol.	Turnați 235 ml de cafea fierbinte în recipient. Amestecați până când zahărul se dizolvă complet.				
ÎNLOCUITORI DE ZAHĂR	Adăugați 30 g de stevia în recipientul gol.					

Creați-vă propria granita

cu concentrate de dovleac și sucuri de fructe

	ALEGEȚI ȘI ADĂUGAȚI AROME	ADĂUGAȚI APĂ FIERBINTE	CONGELAȚI	ALEGE ȘI ADĂUGAȚI INGREDIENTUL LICHID	AMESTECAȚI
CONCENTRATE DE DOVLEAC	Adăugați 60 g de zahăr tos într-un recipient CREAMi Deluxe gol împreună cu 100-150 ml de concentrat de dovleac. **INSPIRAȚIE DE AROMĂ** Coacăze negre, portocală, lămâie, limetă, soc	Turnați apă fierbinte în recipient până la linia DRINKABLE FREEZE-FILL (Umplere ingrediente de turnat).	Puneți capacul pentru depozitare pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.	Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Adăugați 170 ml din ingredientul lichid dorit, cum ar fi apă, suc sau alcool, până la linia DRINKABLE POUR-IN (Umplere ingrediente de turnat).	Consultați ghidul de pornire rapidă pentru informații despre asamblarea vasului și interacțiunea cu aparatul. Apăsați pe FULL, apoi selectați SLUSHI/ FROZEN YOGURT. La finalul amestecării, turnați granita într-un pahar și serviți imediat.
SUCURI DE FRUCTE	Adăugați 60 g de zahăr tos într-un recipient CREAMi Deluxe gol. Turnați suc fierbinte de fructe până la linia de umplere DRINKABLE FREEZE FILL (Umplere băuturi înghețate) și amestecați cu un tel până când zahărul se dizolvă complet. **IDEI DE FRUCTE** Măr, portocală, fructe tropicale, coacăze negre, merișor, ananas				

NINJA CREAMi DELUXE

© 2023 SharkNinja Operating LLC
NINJA este o marcă comercială înregistrată deținută de SharkNinja Operating LLC.
NINJA is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC.
NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.
NINJA ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.
NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC.
NINJA es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC.

NC501EU_IG_MP_240423_Mv1_RO