

Citiți instrucțiunile de siguranță incluse înainte de a utiliza aparatul.



NINJA swirl by CREAMi

13-IN-1 SOFT SERVE & ICE CREAM MAKER

PESTE 20 DE REȚETE DELICIOASE

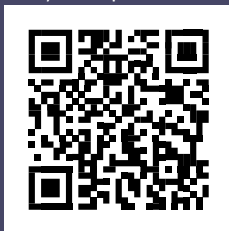


Ghidul dumneavoastră pentru a crea delicii cremoase.

Bine ați venit la ghidul de inspirație Ninja CREAMi Swirl. 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 ninjacreami.eu

Rețete suplimentare



Cuprins

Prezentarea aparatului CREAMi	2	Gelato la cornet	36
Programe cu o singură atingere	4	Iaurt înghețat	40
Preparare și servire pas cu pas	6	Fruiti	48
Curățare și dezasamblare	9	CREAMiFit	52
Recomandări și bune practici	10	Idei pentru CREAMiFit	56
Recongelarea și reutilizarea preparatelor rămase	11	Savurați un milkshake imediat	58
Înlocuitori de ingrediente de bază	12	Idei pentru milkshake	60
Savurați o înghețată la cornet imediat	14	Înghețată de savurat cu lingurița	62
Rețete de inițiere	16	Ingrediente de aromare	64
Tabel cu rețete care se pot folosi ca inspirație și nu necesită preparare	18	Idei pentru înghețată de savurat cu lingurița	66
Înghețată la cornet	20	Sorbet	68
Toate secretele unui cornet de înghețată reușit	24	Gelato	72
Înghețată slab calorică	30		

Prezentarea Ninja Swirl by Creami

Duză pentru servirea înghețatei la cornet

pentru a servi cornețe perfecte.

Recipiente Swirl

pentru a păstra creațiile CREAMi proprii.

Tavă de scurgere



Mâner TriSpeed

pentru a controla viteza de servire a înghețatei la cornet.

13 programe cu o singură atingere

pentru a personaliza o gamă largă de deserturi.

Buton de deblocare pentru amestecare

Acest aparat NU este un blender.



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



NU preparați un smoothie sau **NU** amestecați ingrediente tari, în vrac.



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



Lampa de instalare Lampa se aprinde când aparatul nu este complet asamblat pentru utilizare. Dacă lampa se aprinde intermitent, asigurați-vă că bolul exterior este instalat corect. Dacă lampa este aprinsă constant, verificați dacă paleta este instalată. Pentru servire, asigurați-vă că duza este deschisă și atinge partea frontală a aparatului.

Lampa Ready (Gata de utilizare)

Când toate piesele sunt instalate corect, lampa „gata de utilizare” va rămâne aprinsă continuu până la începerea amestecării sau a servirii.

Modul de amestecare La selectarea unui mod de amestecare, este posibil ca lămpile unor programe să se aprindă atât sub SCOOP (Cupă de înghețată), cât și sub SOFT SERVE (Înghețată la cornet). Când lămpile programelor se aprind sub SCOOP (Cupă de înghețată), consistența obținută va fi mai tare și mai densă. Când lămpile programelor se aprind sub SOFT SERVE (Înghețată la cornet), consistența obținută va fi mai moale și mai lejeră. **NOTĂ:** Dacă doriți să serviți preparatul, vă recomandăm să utilizați modul SOFT SERVE (Înghețată la cornet).

Cronometru Numără invers timpul rămas din program, în minute. **NOTĂ:** Timpul poate varia în funcție de temperatura prevăzută de rețetă.

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

Prezentarea programelor cu o singură atingere

13 Programe cu singură atingere

Creați deserturi înghețate clasice CREAMi: Ice Cream (Înghețată), Sorbet, Lite Ice Cream (Înghețată slab calorică), Gelato, Milkshake, Frozen

Yoghurt (Iaurt înghețat) - precum și **6 noi programe Soft Serve**: Soft Serve (Înghețată la cornet), Frozen Yoghurt (Iaurt înghețat), Soft Serve Gelato (Gelato la cornet), Fruiti, Lite Ice Cream (Înghețată slab calorică) și CreamiFit.



SOFT SERVE (Înghețată la cornet)

SOFT SERVE (Înghețată la cornet) / SCOOP (Cupă de înghețată)

ICE CREAM (Înghețată)	LITE SOFT SERVE (Înghețată la cornet slab calorică)	FRUITI	SOFT SERVE GELATO (Gelato la cornet)	FROZEN YOGHURT (Iaurt înghețat)	CREAMIFIT
Preparați înghețată ca un adevărat profesionist! Înlocuiți înghețata clasică de vanilie sau ciocolată cu o lume cu totul nouă de lejeritate și arome lădlice și atrăgătoare.	Creați înghețată la cornet clasică cu conținut scăzut de zahăr sau înlocuitori de zahăr. Alegeți acest program pentru a prepara rețete paleo sau vegane.	Cu baza sa bogată în fructe, Fruiti reprezintă o alternativă dulce, acrisoară și răcoritoare la înghețata cremoasă și este perfectă pentru zilele de vară.	Descoperiți o nouă modalitate de a savura un gelato consistent, transformându-l într-o înghețată la cornet cremoasă. Programul Soft Serve Gelato (Gelato la cornet) trebuie utilizat doar cu rețete pe bază de cremă care conțin ouă.	Transformați iaurtul și laptele preferate din comerț într-o delicatose ușoară și aromată.	O nouă modalitate de a savura deserturi înghețate, preparate cu baze mai bogate în proteine, mai puține calorii și conținut mai redus de zahăr*. Acest program încorporează aer în ingrediente pentru a crea o înghețată lejeră și cremoasă, care se poate servi la cornet sau se poate consuma cu lingurița. *Comparativ cu rețetele de înghețată Ninja CREAMi Swirl.

SCOOP (Cupă de înghețată)

ICE CREAM (Înghețată)	LITE ICE CREAM (Înghețată slab calorică)	SORBET	GELATO	FROZEN YOGHURT (Iaurt înghețat)	MILKSHAKE
Preparați și savurați versiuni dense, cremoase, potrivite pentru a se consuma cu lingurița ale rețetelor preferate de înghețată cu lapte de origine animală sau vegetală.	Creați o înghețată slab calorică și delicioasă, care se poate consuma cu lingurița, folosind ingrediente cu conținut scăzut de zahăr și înlocuitori de zahăr. Acest program este perfect și pentru rețete keto, paleo și vegane.	O variantă CREAMi a sorbetului pe bază de fructe. Savurați o versiune mai cremoasă, de savurat cu o linguriță, a acestei delicatose clasice.	Preparați termic o bază din smântână, gălbenuș de ou și lapte cu aromele așese și îndulcitor, apoi amestecați-o pentru a obține un desert consistent înghețat, în stil italian. Programul Gelato trebuie utilizat doar cu rețete pe bază de cremă care conțin ouă.	O versiune mai densă, de savurat cu lingurița, de iaurt înghețat, creată cu iaurtul preferat, din comerț sau făcut în casă.	Combinăți înghețata preferată, din comerț sau făcută în casă, cu lapte și ingrediente suplimentare pentru a crea un milkshake dens și delicios.

MIX-IN (Ingrediente de aromare)

RE-SPIN (Reamestecare)

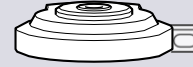
Conceput pentru a încorpora bucăți de bomboane, biscuiți, nuci, cereale sau fructe congelate pentru a personaliza desertul înghețat.

NOTĂ: Nu este recomandat pentru rețete SOFT SERVE (Înghețată la cornet).

Conceput pentru a obține o textură omogenă după utilizarea unuia dintre programele presetate. Programul RE-SPIN (Reamestecare) este adesea necesar când baza este foarte rece și textura este sfărâmicioasă, nu cremoasă.

NOTĂ: Nu se recomandă în cazul adăugării de ingrediente de aromare.

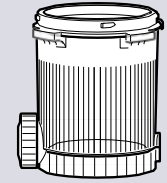
Instrumente de amestecare



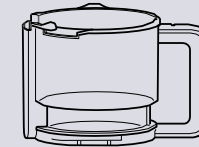
Capacul bolului exterior
Blochează paleta Creamerizer în poziție



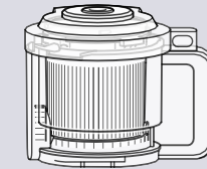
Paleta Creamerizer
Paletă cu funcție dublă care toacă fin și amestecă ingredientele congelate pentru a obține cele mai cremoase deserturi



Recipiente CREAMi Swirl
Recipientele CREAMi Swirl fără BPA permit prepararea și conservarea deserturilor CREAMi. Fiecare se livrează cu propria duză.



Bol exterior
Fixează foarte bine recipientul în timpul amestecării.



Gata de amestecare

Echipamente de servire



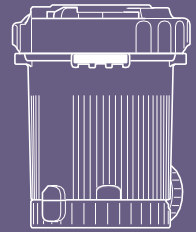
Capac pentru servit + Presă pentru turnarea în spirală

Blochează presa pentru turnarea în spirală în poziție. Presa pentru turnarea în spirală este preinstalată.

NOTĂ: Pentru curățare, presa pentru turnarea în spirală poate fi detașată.



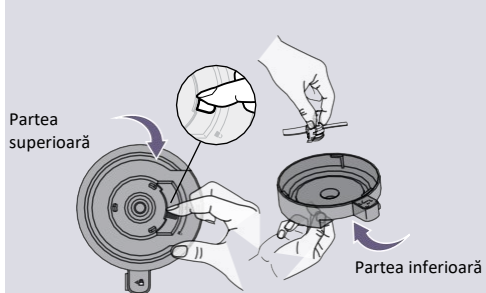
Recipientul Creami Swirl



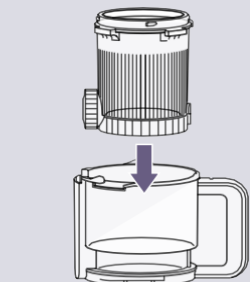
Gata de servire

Noțiuni introductive pentru preparare

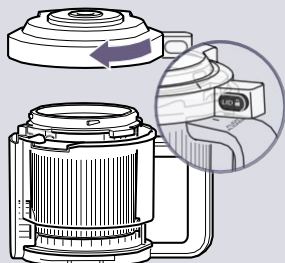
Consultați rețetele „Noțiuni introductive pentru utilizarea programelor Scoop (Cupă de înghețată) sau Soft Serve (Înghețată la cornet)” pentru a prepara primul recipient sau consultați rețetele „Deserturi care sunt gata imediat” dacă nu vreți să așteptați 24 de ore. La dezambalare, consultați pașii 6 și 7 pentru demontare înainte de amestecare.



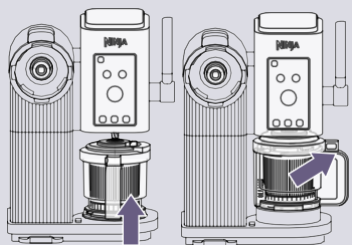
1. Trageți spre dumneavoastră și țineți **clema albă de blocare a paletelor** de pe **partea superioară** a capacului bolului exterior, întoarceți-o și introduceți paleta în **partea inferioară** a capacului.



2. Scoateți recipientul Swirl din congelator. Instalați recipientul Swirl în bolul exterior și scoateți capacul pentru depozitare.



3. Instalați capacul bolului exterior, așezându-l astfel încât liniile de pe capac și mâner să se alinieze.

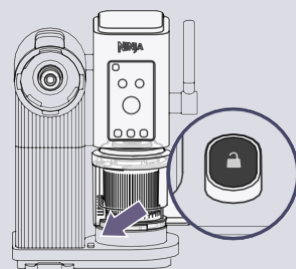


4. **Conectați aparatul**, Glišați bolul exterior pe bază cu **mânerul centrat pe aparat**. Rotiți mânerul spre dreapta pentru a ridica platforma până se aude un clic.



5. Apasați pe butonul de pornire/oprire. Selectați **SOFT SERVE** (Înghețată la cornet) sau **SCOOP** (Cupă de înghețată) ca mod de amestecare. Apoi selectați programul. Cronometrul va număra invers timpul rămas din program.

NOTĂ: Consultați rețeta pentru a alege cel mai bun program în funcție de ingrediente sau, dacă selectați **SOFT SERVE** (Înghețată la cornet), consultați secțiunea din dreapta **ALEGEREA PROGRAMULUI SOFT SERVE (ÎNGHEȚATĂ LA CORNET) POTRIVIT**.



6. La finalul programului, țineți apăsat butonul de deblocare din stânga bazei cu motorul, rotiți mânerul bolului spre stânga, apoi trageți-l de pe aparat pentru a-l scoate.

Alegerea programului Soft Serve (Înghețată la cornet) potrivit

Asigurați-vă că alegeți programul de amestecare corect.

Selectați **SOFT SERVE** (Înghețată la cornet) plus unul dintre programe atunci când utilizați ingredientele specificate mai jos:



Soft Serve Ice Cream (Înghețată la cornet)
Lapte de vacă/lapte vegetal integral + zahăr



Soft Serve Lite Ice Cream (Înghețată la cornet slab calorică)
Lapte de vacă integral + conținut scăzut de zahăr/înlocuitor de zahăr



Fruiti
Fruite proaspete sau la conservă + lapte de cocos / lapte vegetal + agave/miere



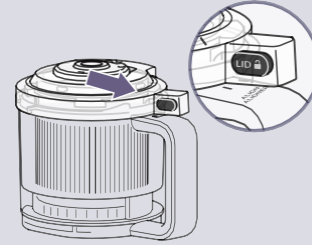
Frozen Yoghurt (Iaurt înghețat)
Iaurt din lapte de vacă sau iaurt vegetal



Soft Serve Gelato (Gelato la cornet)
Amestec tradițional de cremă de vanilie preparată termic



CREAMiFi
Shake proteic/conținut scăzut de zahăr, amestec bogat în proteine



7. Apasați pe butonul de deblocare a capacului și rotiți spre dreapta pentru a scoate capacul.

NOTĂ: Dacă ați selectat **SCOOP** (Cupă de înghețată), scoateți recipientul și savurați. Dacă ați selectat **SOFT SERVE** (Înghețată la cornet) și sunteți gata de servire, treceți la Pasul 8 de la pagina următoare.

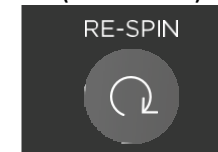
Preparare opțională



DOAR PENTRU PROGRAMUL SCOOP (Cupă de înghețată)

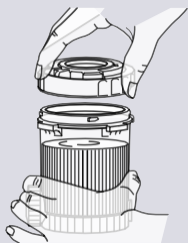
Cu ajutorul unei linguri, formați o gaură cu diametrul de 4 cm până la partea inferioară a ingredientelor amestecate. Puneți ingredientele de aromare tocate sau sfărâmate în gaură. Apoi amestecați din nou folosind programul **MIX-IN** (Ingrediente de aromare).

Programul RE-SPIN (Reamestecare)

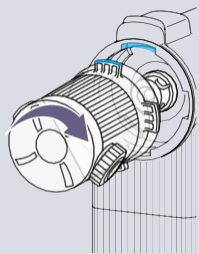


Programul **RE-SPIN (Reamestecare)** poate fi folosit pentru a face cremos conținutul sfărâmișos sau friabil al unui recipient. Programul **RE-SPIN (Reamestecare)** este adesea necesar pentru bazele foarte reci.

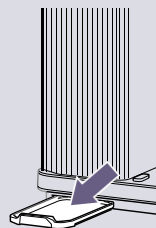
Servire utilizând programul Soft Serve (Înghețată la cornet)



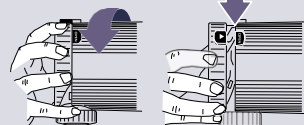
8. Scoateți recipientul din bolul exterior. Reparați **capacul pentru servit**. Așezați și rotiți capacul pentru servit în sensul acelor de ceasornic pe recipient.



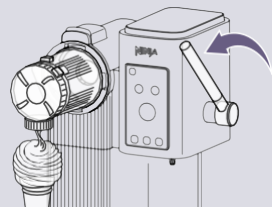
9. Instalați recipientul aliniind clapeta albastră a recipientului cu **marcajul albastru din zona de servire** din stânga aparatului. Întoarceți în sensul acelor de ceasornic până când se aude un clic.



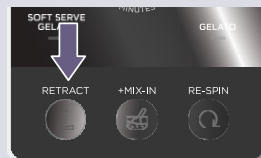
10. Trageți afară tava de scurgere de pe baza aparatului



11. Rotiți **baza albă a recipientului** în sensul acelor de ceasornic până când se extinde complet spre poziția **OPEN (Deschisă)**.

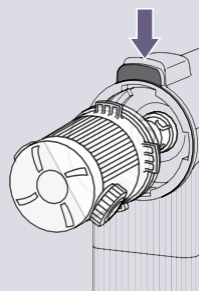


12. Pentru a servi, trageți de mâner spre dumneavoastră. Pentru a opri servirea, eliberați mânerul. Va dura cel puțin **10 secunde** până când desertul va ieși din duză.



13. Dacă a rămas înghețată în recipient, apăsați pe butonul **RETRACT (Retragere)** pentru a retrage presa pentru turnarea în spirală.

NOTĂ: Presa pentru turnarea în spirală se va retrage automat după ce recipientul s-a golit sau după 5 minute de inactivitate.



Pentru a debloca recipientul, apăsați pe butonul **RELEASE (Deblocare)** și mențineți-l apăsat în timp ce rotiți recipientul în sens invers acelor de ceasornic după ce presa pentru turnarea în spirală s-a retras complet.

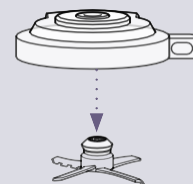
NOTĂ: Va rămâne înghețată pe fundul recipientului care nu va curge și poate fi servită cu lingurița pentru un plus de plăcere.

NOTĂ: Dacă presa pentru turnarea în spirală se retrage singură și numărătoarea inversă afișează intermitent „E”, consultați secțiunea de depanare din Ghidul de pornire rapidă

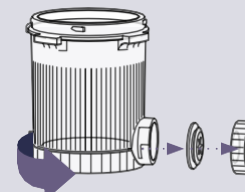
Curățare și Dezasamblare

Toate piesele se pot spăla în mașina de spălat vase sau manual.

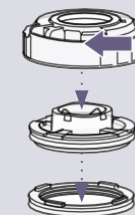
Curățați după fiecare utilizare



- Eliberați paleta de pe capacul pentru preparare trăgând spre spate pe clema de blocare a paletelor.



- Scoateți capacul pentru servit. Răsuciți baza recipientului astfel încât să fie în poziția **OPEN (Deschisă)**.
- Deșurubați duza și lăsați să curgă apă prin recipient și duză pentru a îndepărta orice resturi de înghețată.
- Scoateți garnitura duzei de la duză pentru o curățare în profunzime.
- Asigurați-vă că baza recipientului este deschisă în timpul spălării în mașina de spălat vase.

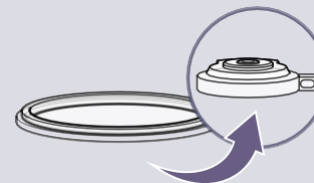


- Eliberați presa pentru turnarea în spirală de pe capacul pentru servit trăgând înapoi de clema de blocare.
- Îndepărtați garnitura presei pentru turnarea în spirală după fiecare utilizare pentru a îndepărta înghețata blocată.
- Când reinstalați garnitura presei pentru turnarea în spirală, asigurați-vă că cele 4 clapete sunt orientate în sus și aliniate cu cele 4 crestături.



- Scoateți tava de scurgere trăgând-o complet din aparat. Curățați după fiecare utilizare înainte de depozitare.

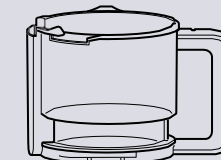
Curățare periodică



- Scoateți garnitura capacului pentru curățare în profunzime. Înlocuiți-o astfel încât marginile să fie vizibile.



- Scoateți garnitura capacului pentru curățare în profunzime.



- Scoateți recipientul din bolul exterior și clătiți-l pentru a îndepărta toate resturile.

Recomandări pentru cele mai cremoase rezultate

Pentru cele mai bune rezultate, vă recomandăm să folosiți rețetele încercate și testate de Ninja Test Kitchen din această carte și online, dezvoltate pentru a vă oferi deserturi congelate!



Reglați temperatura congelatorului

Pentru cele mai bune rezultate, fixați temperatura congelatorului între -13 °C și -20 °C. Aparatul CREAMi Swirl este conceput pentru a prepara baze păstrate în acest interval de temperaturi. (Dacă temperatura din congelatorul dvs. se înscrie în acest interval, recipientul Swirl ar trebui să atingă temperatura corespunzătoare).



Așezați recipientul Swirl 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 recongelati 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 Swirl ar putea părea congelat, trebuie să atingă o temperatură chiar mai mică înainte de a putea amesteca conținutul său. Folosiți bazele în maximum de două săptămâni după preparare pentru calitate și aromă maxime.



Răciți bolul

În timpul amestecării conținutului recipientului, puneți bolul la congelator pentru a se răci și a preveni topirea.

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.

Prepararea unei băi de gheață.

Pentru rețete pentru cele de gelato, care necesită prepararea termică a 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. Apoi turnați baza într-un castron mai mic și puneți-l în castronul mai mare care conține gheață și apă. După ce baza s-a răcit la atingere, turnați-o în recipientul Swirl și puneți-o în congelator.

Paleta Creamerizer Ninja este concepută pentru a amesteca ingredientele congelate până devin cremoase. După amestecare, este posibil să observați pe pereții o cantitate mică de înghețată care nu s-a amestecat. Aceasta este normal, deoarece paleta este proiectată să stea în centru, fără a atinge marginile interioare ale recipientului.

Recongelarea și reutilizarea preparatelor rămase

Ce să faceți cu ce v-a rămas?

Pentru deserturi preparate utilizând programul SCOOP (Cupă de înghețată)

Nu ați golit recipientul Swirl? 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.

Pentru deserturi preparate utilizând programul SOFT SERVE (Înghețată la cornet)

Dacă ați servit deja o parte din înghețată, închideți baza recipientului, scoateți duza și îndepărtați toată înghețata rămasă în compartiment clătind recipientul cu apă înainte de a-l recongela. Când sunteți gata să savurați din nou înghețata, amestecați cu ajutorul programului utilizat pentru a o prepara și serviți-o.



Delicii congelate gata într-o clipă

Câștigați timp pregătind mai multe recipiente CREAMi Swirl în același timp sau preparați jumătate din rețetă pentru un desert mai mic. Nu există o cantitate minimă de umplere. Păstrați aceste recipiente Swirl în congelator pentru a lăsa magia Creamify să acționeze într-o clipă, oricând vă este poftă. Pentru a cumpăra mai multe recipiente, vizitați ninja.ro



Înlocuitori de ingrediente de bază

PERSONALIZAȚI-VĂ ÎNGHEȚATA PENTRU A SE POTRIVI NEVOILOR NUTRIȚIONALE PROPRII fără produse lactate, vegană sau cu conținut scăzut de zahăr? CREAMi Swirl ușurează crearea de delicii care se potrivesc stilului dumneavoastră de viață. Pentru cele mai bune rezultate în caz de înlocuire, urmați instrucțiunile de mai jos și consultați paginile cu rețete pentru mai multe detalii privind măsurătorile și prepararea. Conținutul de grăsime are un impact semnificativ asupra rezultatului rețetei. Vă rugăm să folosiți ingredientele specificate cu caractere aldine pentru cel mai bun rezultat. Un exemplu de astfel de ingredient este laptele praf degresat, care poate fi găsit în supermarketuri sau online.

VARIANTA CU PUȚINE CALORII

Înlocuitor de zahăr



Pentru înlocuitori specifici rețetelor, consultați rețetele din paginile următoare.

Zahăr și miere → Nectar de agave brut

PENTRU CELE MAI BUNE REZULTATE: Când utilizați înlocuitori de zahăr, amestecați ingredientele utilizând programul **LITE ICE CREAM** (înghețată slab calorică)

NOTĂ: Pentru o versiune CU PUȚINE CALORII, consultați casetele violet cu recomandări pentru mai multe detalii.

VARIANTA FĂRĂ LACTATE

Înlocuitori de produse lactate



Lapte → **Fără zahăr adăugat**
lapte de ovăz

Smântână pentru gătit sau frișcă → **Fără zahăr adăugat**
smântână de cocos

Lapte praf → Lapte praf de ovăz sau de cocos

laurt → laurt din caju, migdale sau pe bază de plante

PENTRU CELE MAI BUNE REZULTATE: Asigurați-vă că **produsele de înlocuire nu au zahăr adăugat** și smântâna de cocos este amestecată corespunzător separat înainte de a fi combinată cu ingredientele. primul pas.

NOTĂ: Pentru o versiune FĂRĂ PRODUSE LACTATE, consultați casetele verzi cu recomandări pentru mai multe detalii.

Instrumente și recomandări pentru cele mai bune rezultate

VARIANTA PERSONALIZATĂ

Pentru a crea o înghețată la cornet inspirată de gelateria preferată, adăugați agar-agar (gelatină vegană), un agent natural de îngroșare și stabilizare pe bază de plante. Când se adaugă la rețetele de înghețată la cornet, ajută la crearea texturii perfecte.

Agar-agarul se găsește la raionul de produse pentru patiserie sau alimente naturiste, precum și în magazinele cu produse naturiste.

PENTRU CELE MAI BUNE REZULTATE: Agar-agarul trebuie încălzit la microunde timp de 2-2 ½ minute (împreună cu alte ingrediente) și să se dizolve complet. Lăsați baza să se răcească înainte de a o congela timp de 24 de ore. Consultați rețetele pentru ingredientele specifice necesare în primul pas.

NOTĂ: Pentru o variantă PERSONALIZATĂ, consultați casetele albastre cu recomandări pentru mai multe detalii.

Agar-agarul se poate înlocui cu o foaie de gelatină. Dacă folosiți foi de gelatină, va trebui să rehidratați gelatina înainte de utilizare: Puneți foile de gelatină (2 g) într-un bol cu apă rece și lăsați-le la înmuiat timp de 5-10 minute. După ce s-au înmuiat, stoarceți excesul de apă și puneți foaia înmuiată în amestecul încălzit și amestecați ușor până se dizolvă.

USTENSILE NECESARE



Cratiță de dimensiuni medii

Lingură de lemn

Castron mic

Tel

Spatulă din silicon

Termometru

Sită cu ochiuri fine

Cuptor cu microunde

Lingurițe de măsurat

Cântar

LEGENDĂ ALIMENTARĂ



FĂRĂ NUCI DE ORICE FEL



FĂRĂ PRODUSE LACTATE



VEGAN



FĂRĂ GLUTEN

NU AVEȚI CUPTOR CU MICROUNDĂ?

Într-o cratiță mică, amestecați ingredientele așa cum sunt enumerate în rețetă. Puneți cratița pe plită la foc mediu-mare. Gătiți timp de aproximativ 5 minute, amestecând constant cu un tel sau o spatulă de silicon, până când amestecul începe să fiarbă și temperatura amestecului ajunge la 90 °C. Luați amestecul de pe foc și continuați conform instrucțiunilor.

DESERTURI CARE SUNT GATA IMEDIAT

Înghețată la cornet simplă, din comerț

PREPARARE: 2 MINUTE | DURATĂ PROGRAM: 1 MINUT | CANTITATE: 2 PORȚII

USTENSILE NECESARE



Spatulă din silicon

Lingură pentru porționare/lingură

INGREDIENTE

Puneți înghețată, sorbet sau iaurt înghețat din comerț până la linia maximă de umplere de pe recipientul Swirl (fără ingrediente de aromare, sosuri sau bucățele).

VARIANTA CU PUȚINE CALORII Înlocuiți înghețata, gelato sau iaurtul înghețat cu versiunile lor cu mai puține calorii, keto sau cu conținut redus de zahăr.

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Înlocuiți înghețata, gelato sau iaurtul înghețat cu alternative fără produse lactate

INSTRUCȚIUNI



Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă. Adăugați înghețată, sorbet sau iaurt înghețat din comerț într-un recipient Swirl gol până la linia MAX FILL.



Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și modul de utilizare a aparatului.



Selecta **RE-SPIN** (Reamestecare).



La finalul preparării, consultați paginile 8-9 pentru asamblarea sistemului de servire și modul de utilizare a aparatului. Turnați într-un bol răcit sau un cornet și serviți imediat.

Soft Serve



Re-Spin

REȚETĂ DE
INIȚIERE



Iaurt înghețat cu un singur ingredient

PREPARARE: 5 MINUTE | DURATĂ CONGELARE: 24 ORE | DURATĂ PROGRAM: 5 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII

INGREDIENTE

480 g de iaurt integral aromatizat



Căpșuni



Amestec de fructe de pădure



Afine



Piersică



Mango

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Înlocuiți iaurtul cu iaurt de caju, migdale sau un amestec de iaurturi vegetale.

INSTRUCȚIUNI



Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă. Turnați iaurtul într-un recipient Swirl gol până la linia de umplere maximă MAX FILL. Amestecați pentru a se omogeniza. Puneți capacul pentru depozitare pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.



Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.



Selecționați **SOFT SERVE** (Înghețată la cornet) și apoi **FROZEN YOGHURT** (Iaurt înghețat).



La finalul preparării, consultați paginile 8-9 pentru asamblarea sistemului de servire și modul de utilizare a aparatului. Turnați într-un bol răcit sau un cornet și serviți imediat.

NOTĂ: În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, iaurtul înghețat poate avea o textură sfărâncioasă. În acest caz, înainte de servire selecționați RE-SPIN (Reamestecare) pentru a amesteca preparatul încă puțin până când devine omogen înainte de a-l servi.

Soft Serve



Frozen Yoghurt
(Iaurt înghețat)

REȚETĂ DE
INIȚIERE

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

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

NOTĂ: Produsele cu conținut mai mare de zahăr și grăsimi sunt mai potrivite decât cele cu un conținut mai scăzut de zahăr și grăsimi. Astfel, unele mărci sunt mai potrivite decât altele și vor oferi rezultate diferite.

INGREDIENTE	TIP DE REȚETĂ	AMESTECARE	PROGRAM
1-2 conserve de fructe în suc sau sirop, de ex. ananas, mango, piersică sau pere	Sorbet	Umpleți până la linia MAX FILL cu fructe și suc/sirop	Acoperiți cu capac și congelați timp de 24 de ore
Băutură aromată cu chefir	Desert înghețat pentru un sistem digestiv sănătos	Umpleți până la linia MAX FILL cu băutură aromată cu chefir	
Frappuccino la sticlă sau băutură de cafea cu gheață	Desert înghețat cu cafea	Umpleți până la linia MAX FILL cu Frappuccino sau băutură de cafea cu gheață	
Umplutură pentru plăcintă/tartă cu cireșe, mere sau fructe de vară.	Sorbet/Fruiti	Umpleți până la linia MAX FILL cu umplutură pentru plăcintă/tartă.	
Piure de mango la conservă	Sorbet	Umpleți până la linia MAX FILL cu piure de mango	
Lapte integral cu ciocolată sau milkshake cu ciocolată	Lapte congelat cu ciocolată	Umpleți până la linia MAX FILL cu lapte cu ciocolată	
Shake proteic cu ciocolată sau vanilie, la sticlă	Înghețată proteică/Înghețată proteică la cornet	Umpleți până la linia MAX FILL cu shake proteic	
Iaurt aromat: mango, piersică, afine, căpșuni, amestec de fructe de pădure	Iaurt înghețat	Umpleți până la linia MAX FILL cu iaurt	

RECOMANDARE

În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, desertul poate avea o textură sfărâmicios. În acest caz, selectați RE-SPIN (Reamestecare) pentru a amesteca preparatul încă puțin dacă nu adăugați ingrediente de aromare.

Înghețată de vanilie la cornet - ușor de preparat

PREPARARE: 5 MINUTE | DURATĂ CONGELARE: 24 ORE | DURATĂ PROGRAM: 4 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII

INGREDIENTE

- 63 g de zahăr fin
- 20 g de lapte praf **degresat**
- 125 ml de smântână pentru **frișcă**
- 275 ml de lapte **integral**
- 2 lingurițe de esență de vanilie

VARIANTA CU PUȚINE CALORII Folosiți 20 g de nectar de agave brut în loc de zahăr fin. Amestecați utilizând programul SOFT SERVE (Înghețată la cornet) - LITE ICE CREAM (Înghețată slab calorică).

USTENSILE NECESARE



- Castron mare
- Tel
- Linguri de măsurat/cântar

RECOMANDARE

Folosiți smântână și lapte proaspete sau UHT. Recomandăm utilizarea de ingrediente proaspete pentru cele mai bune rezultate!

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Folosiți lapte integral de ovăz fără zahăr adăugat în loc de lapte integral, lapte praf de ovăz fără zahăr adăugat în loc de lapte praf și smântână de cocos în loc de smântână pentru frișcă. Bateți smântâna de cocos până devine omogenă înainte de a adăuga restul ingredientelor.

INSTRUCȚIUNI



Într-un castron mare, amestecați zahărul și laptele praf degresat.



Adăugați treptat smântâna peste ingredientele uscate și amestecați pentru a le omogeniza. Apoi adăugați laptele și vanilia și amestecați bine până când zahărul se dizolvă.



Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă. Turnați amestecul într-un recipient Swirl 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. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.

SOFT SERVE



ICE CREAM

Selecționați **SOFT SERVE** (Înghețată la cornet) și apoi **ICE CREAM** (Înghețată).



La finalul preparării, consultați paginile 8-9 pentru asamblarea sistemului de servire și modul de utilizare a aparatului. Turnați într-un bol răcit sau un cornet și serviți imediat.

NOTĂ: În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, înghețata poate avea o textură sfărâmicioasă. În acest caz, selecționați RE-SPIN (Reamestecare) pentru a amesteca preparatul încă puțin până când devine omogen.

RECOMANDARE

Pentru a prepara înghețată la cornet cu matcha, adăugați 2 linguri de pudră de matcha în primul pas și continuați conform instrucțiunilor.

REȚETĂ DE
INIȚIERE



Soft Serve



Ice Cream

Înghețată de vanilie la cornet - personalizată

PREPARARE: 5 MINUTE | DURATĂ CONGELARE: 24 ORE | DURATĂ PROGRAM: 4 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII

INGREDIENTE

1 linguriță de pudră de agar-agar sau 1 foaie (2 g) de gelatină

210 ml de lapte integral

70 g de zahăr fin

20 g de lapte praf **degresat**

190 ml de smântână pentru **frișcă**

2 lingurițe de esență de vanilie

VARIANTA CU PUȚINE CALORII Folosiți 20 g de nectar de agave brut în loc de zahăr fin. Amestecați utilizând programul SOFT SERVE (Înghețată la cornet) - LITE ICE CREAM (Înghețată slab calorică).

USTENSILE NECESARE



Castron mare (potrivit pentru cuptorul cu microunde)

Tel

Cuptor cu microunde

Linguri de măsurat/cântar

RECOMANDARE

Folosiți smântână și lapte proaspete sau UHT. Recomandăm utilizarea de ingrediente proaspete pentru cele mai bune rezultate!
8 g (1 pliculeț) de zahăr vanilat pot înlocui cele 2 lingurițe de aromă de vanilie. Folosiți 50 g conform instrucțiunilor din rețetă și păstrați ce rămâne într-un recipient etanș la frigider timp de până la 4 săptămâni.

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Folosiți lapte integral de ovăz fără zahăr adăugat în loc de lapte integral, lapte praf de ovăz fără adăugat în loc de lapte praf și smântână de cocos în loc de smântână pentru frișcă. Bateți smântâna de cocos până devine omogenă înainte de a adăuga restul ingredientelor.

INSTRUCȚIUNI



Într-un castron mare, potrivit pentru cuptorul cu microunde, amestecați agar-agarul cu o cantitate mică de lapte până obțineți o compoziție omogenă. Adăugați laptele rămas și încălziți în cuptorul cu microunde la putere maximă timp de 2 până la 2½ minute, până când temperatura amestecului ajunge la 90 °C.



Încorporați treptat restul ingredientelor, amestecând obțineți un preparat omogen. Lăsați amestecul să se răcească.



Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă. Turnați amestecul într-un recipient Swirl 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. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.

SOFT SERVE



ICE CREAM

Selecționați **SOFT SERVE** (Înghețată la cornet) și apoi **ICE CREAM** (Înghețată)



La finalul preparării, consultați paginile 8-9 pentru asamblarea sistemului de servire și modul de utilizare a aparatului. Turnați într-un bol răcit sau un cornet și serviți imediat.

NOTĂ: În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, înghețata poate avea o textură sfărâmicioasă. În acest caz, selecționați **RE-SPIN** (Reamestecare) pentru a amesteca preparatul încă puțin până când devine omogen înainte de servire.

RECOMANDARE PENTRU PERSONALIZARE

Agar-agarul este un ingredient pe bază de plante care ajută la îngroșarea alimentelor și adaugă o textură cremoasă și fină înghețatei.

Consultați pagina 13 pentru mai multe informații despre prepararea și achiziționarea pudrei de agar-agar.

NU AVEȚI CUPTOR CU MICROUNDE?

Consultați pagina 13 pentru detalii privind prepararea.

Nu recomandăm „agartine” ca înlocuitor pentru agar-agar.



Soft Serve



Ice Cream

COMPLEXITATE
MEDIE



Toate secretele unui cornet de înghețată reușit

Alegeți un cornet pentru servire sau umpleți-l cu o linguriță



Cornet clasic



Cornet din vafă

RECOMANDARE: Umpleți fundul cornetului cu sos de caramel sau de ciocolată înainte de a adăuga înghețata.

Mănerul de dozare are trei viteze; cu cât mănerul este tras mai în jos, cu atât mai repede va curge înghețata.

Alegeți un sos principal

(doar SOFT SERVE (înghețată la cornet), opțional).

Introduceți un pai sau o frigăruie în înghețată 5-7 cm pentru a forma o gaură de ½ cm și umpleți-o cu sosul dorit.



Încercați cu sosul preferat



Căpșuni | Caramel | Ciocolată | Toffee

Umpleți-le, garnisiți-le, presărați-le, mâncați-le

Alegeți o garnitură
Napaje și garnituri (opțional)

Pentru a crea un napaj, turnați cu grijă peste înghețată până când se întărește.



Napaj de ciocolată

Drept garnitură, presărați și acoperiți înghețata după dorință.



Paiete de ciocolată | Paiete multicolore
Bucle de ciocolată | Bezele mici
Fagure de miere | Nuci tocate



Scanați aici pentru a descoperi modul de utilizare a aparatului



Înghețată de ciocolată la cornet

PREPARARE: 5 MINUTE

DURATĂ CONGELARE: 24 ORE **DURATĂ**

PROGRAM: 4 MINUTE **CANTITATE:** 4 PORȚII

INGREDIENTE

63 g de zahăr fin

20 g de lapte praf **degresat**

125 ml de smântână pentru **frișcă**

275 ml de lapte **integral**

3 lingurițe de pudră de cacao

2 lingurițe de esență de vanilie

VARIANTA CU PUȚINE CALORII Folosiți 20 g de nectar de agave brut în loc de zahăr fin. Amestecați utilizând programul **SOFT SERVE** (Înghețată la cornet) - **LITE ICE CREAM** (Înghețată slab calorică).

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Folosiți lapte integral de ovăz fără zahăr adăugat în loc de lapte integral, lapte praf de ovăz fără zahăr adăugat în loc de lapte praf și smântână de cocos în loc de smântână pentru frișcă. Bateți smântâna de cocos până devine omogenă înainte de a adăuga restul ingredientelor.

USTENSILE NECESARE



Castron mare

Tel

Linguri de măsurat/cântar

VARIANTA PERSONALIZATĂ: Adăugați 3/4 linguriță de agar-agar sau 1 foaie (2 g) de gelatină. Într-un castron mare, potrivit pentru cuptorul cu microunde, amestecați agar-agarul cu o cantitate mică de lapte până obțineți o compoziție omogenă. Adăugați laptele rămas și încălziți în cuptorul cu microunde la putere maximă timp de 2 până la 2 1/2 minute sau până când temperatura amestecului ajunge la 90 °C. Incorporați încet ingredientele rămase cu un tel până obțineți o compoziție omogenă. Lăsați baza să se răcească, apoi turnați-o într-un recipient **CREAMi Swirl** gol. Puneți capacul pentru depozitare pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore. Continuați cu pasul 4 conform instrucțiunilor.

Soft Serve



Ice Cream

REȚETĂ DE
INIȚIERE



INSTRUCȚIUNI

1. Într-un castron mare, amestecați zahărul fin, laptele praf degresat și pudra de cacao.
2. Adăugați treptat smântâna pentru frișcă, laptele și vanilia și bateți până se omogenizează complet și zahărul se dizolvă.
3. **Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă.** Turnați amestecul într-un recipient **CREAMi Swirl** 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. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.
5. Selectați **SOFT SERVE** (Înghețată la cornet) și apoi **ICE CREAM** (Înghețată).
6. La finalul preparării, consultați paginile 8-9 pentru asamblarea pentru servire și informații despre interacțiune. Turnați într-un bol sau un cornet și serviți imediat.



Înghetată de fistic la cornet

PREPARARE: 5 MINUTE

DURATĂ CONGELARE: 24 ORE **DURATĂ**

PROGRAM: 4 MINUTE **CANTITATE:** 4 PORȚII

INGREDIENTE

50 g de unt de fistic 100%

50 g de zahăr fin

16 g de lapte praf **degresat**

Câteva picături de colorant alimentar verde
(opțional)

150 ml de smântână pentru **frișcă**

2 lingurițe de esență de vanilie

220 ml de lapte **integral**

VARIANTA CU PUȚINE CALORII Folosiți 2 linguri de nectar de agave brut în loc de zahăr fin. Amestecați utilizând programul SOFT SERVE (Înghetată la cornet) - LITE ICE CREAM (Înghetată slab calorică).

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Folosiți smântână de cocos fără zahăr adăugat în loc de smântână pentru frișcă, lapte de ovăz fără zahăr adăugat în loc de lapte integral și lapte praf de ovăz în loc de lapte praf. Bateți smântâna de cocos până devine omogenă înainte de a adăuga restul ingredientelor.

RECOMAN
DARE

Omogenizați untul de nuci înainte de utilizare.



USTENSILE NECESARE

Castron mare

Tel

Blender

Linguri de măsurat/cântar

Soft Serve



Ice Cream

REȚETĂ DE
INIȚIERE



INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron mare, amestecați zahărul fin, laptele praf, untul de fistic și colorantul alimentar verde, dacă folosiți.
- Adăugați treptat smântâna pentru frișcă și bateți până se omogenizează complet. Adăugați laptele și vanilia și amestecați bine.
- Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă.** Turnați amestecul într-un recipient CREAMi Swirl 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. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.
- Selecționați **SOFT SERVE** (Înghetată la cornet) și apoi **ICE CREAM** (Înghetată).
- La finalul preparării, consultați paginile 8-9 pentru asamblarea pentru servire și informații despre interacțiune. Turnați într-un bol sau un cornet și serviți imediat.

RECOMANDARE

Dacă vă preparați propriul unt de fistic, coaceți 200 g de fistic decojit pe o tavă în cuptor la 180 °C timp de 5-7 minute. Cât timp nucile sunt încă calde, puneți-le într-un robot de bucătărie și amestecați-le, răzuind des marginile, până obțineți unt de nuci cu o textură fină. Folosiți 50 g conform instrucțiunilor din rețetă și păstrați ce rămâne într-un recipient etanș la frigider timp de până la 4 săptămâni.

Înghețată de zmeură și migdale la cornet slab calorică

PREPARARE: 15 MINUTE | DURATĂ CONGELARE: 24 ORE | DURATĂ PROGRAM: 4 MINUTE | CANTITATE: 4 PORȚII

INGREDIENTE

80 g de zmeură, congelată sau proaspătă
3 linguri de sirop de agave
30 g de lapte praf **degresat**
170 ml de smântână pentru **frișcă**
180 ml de lapte de migdale **fără zahăr adăugat**
2 lingurițe de esență de vanilie
½ linguriță de esență de migdale

USTENSILE NECESARE



Cratiță mică

Tel

Castron mare

Linguri de măsurat/cântar

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Folosiți lapte praf de ovăz în loc de lapte praf și smântână de cocos în loc de smântână pentru frișcă. Bateți smântâna de cocos până devine omogenă înainte de a adăuga restul ingredientelor.

INSTRUCȚIUNI



Puneți zmeura și siropul de agave într-o cratiță. Puneți cratița la foc mediu, amestecând ocazional și zdrobiți fructele pentru a elibera sucul. După ce ajunge la fierbere, luați cratița de pe foc și lăsați-o deoparte.



Într-un bol mare, puneți laptele praf, adăugați treptat smântâna și amestecați pentru a le omogeniza. Apoi adăugați laptele de migdale, esența de vanilie, esența de migdale și amestecul cu zmeură și amestecați bine până se omogenizează complet.



Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă. Turnați amestecul într-un recipient CREAMi Swirl gol. Puneți capacul pentru depozitare pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.



Soft Serve



Lite Ice Cream

COMPLEXITATE RIDICATĂ



SOFT SERVE



LITE ICE CREAM

Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.

Selectați **SOFT SERVE** (Înghețată la cornet) și apoi **LITE ICE CREAM** (Înghețată slab calorică).



La finalul preparării, consultați paginile 8-9 pentru asamblarea sistemului de servire și modul de utilizare a aparatului. Turnați într-un bol sau un cornet și serviți imediat.

NOTĂ: În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, înghețata poate avea o textură sfărâmicioasă. În acest caz, selectați RE-SPIN (Reamestecare) pentru a amesteca preparatul încă puțin până când devine omogen înainte de servire.



PERSONALIZARE

Înghețată de ciocolată la cornet slab calorică și fără produse lactate

PREPARARE: 5 MINUTE

DURATĂ CONGELARE: 24 ORE DURATĂ

PROGRAM: 4 MINUTE CANTITATE: 4 PORȚII

INGREDIENTE

[3/4 linguriță de pudră de agar-agar sau 1 foaie \(2 g\) de gelatină](#)

215 ml de lapte de migdale **fără zahăr adăugat**

2 linguri de pudră de cacao

2 ½ linguri de sirop de agave

16 g de lapte praf de ovăz **integral**

175 ml de smântână de cocos

2 lingurițe de esență de vanilie

USTENSILE NECESARE



Castron mare

Tel

Spatulă din silicon

Cuptor cu microunde

Linguri de măsurat/cântar

RECOMANDARE PENTRU PERSONALIZARE: Pentru a afla mai multe despre agar-agar și avantajele rețetelor personalizate, consultați pagina 13.

Nu aveți cuptor cu microunde? Consultați pagina 13 pentru detalii privind prepararea.

Soft Serve



Lite Ice Cream

COMPLEXITATE
MEDIE

VEGAN



GLUTEN-FREE



DAIRY-FREE



INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron mare, potrivit pentru cuptorul cu microunde, amestecați agar-agarul cu o cantitate mică de lapte de migdale până obțineți o compoziție omogenă. Adăugați laptele de migdale rămas și încălziți la cuptorul cu microunde la putere maximă timp de 2 până la 2 ½ minute sau până când temperatura amestecului ajunge la 90 °C.
- Încorporați încet ingredientele rămase cu un tel până la omogenizare. Lăsați amestecul să se răcească.
- Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă.** Turnați baza într-un recipient CREAMi Swirl 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. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.
- Selecțiați **SOFT SERVE** (Înghețată la cornet) și apoi **LITE ICE CREAM** (Înghețată slab calorică).
- La finalul preparării, consultați paginile 8-9 pentru asamblarea pentru servire și informații despre interacțiune. Turnați într-un bol sau un cornet și serviți imediat.

Înghețată de vanilie slab calorică

PREPARARE: 5 MINUTE

DURATĂ CONGELARE: 24 ORE **DURATĂ**

PROGRAM: 3 MINUTE **CANTITATE:** 4 PORȚII

INGREDIENTE

225 ml de smântână **de gătit**

140 ml de lapte **semi-degresat**

1 linguriță de esență de vanilie

2 linguri de granule de stevia

2 linguri de sirop de agave cu indice glicemic scăzut

USTENSILE NECESARE



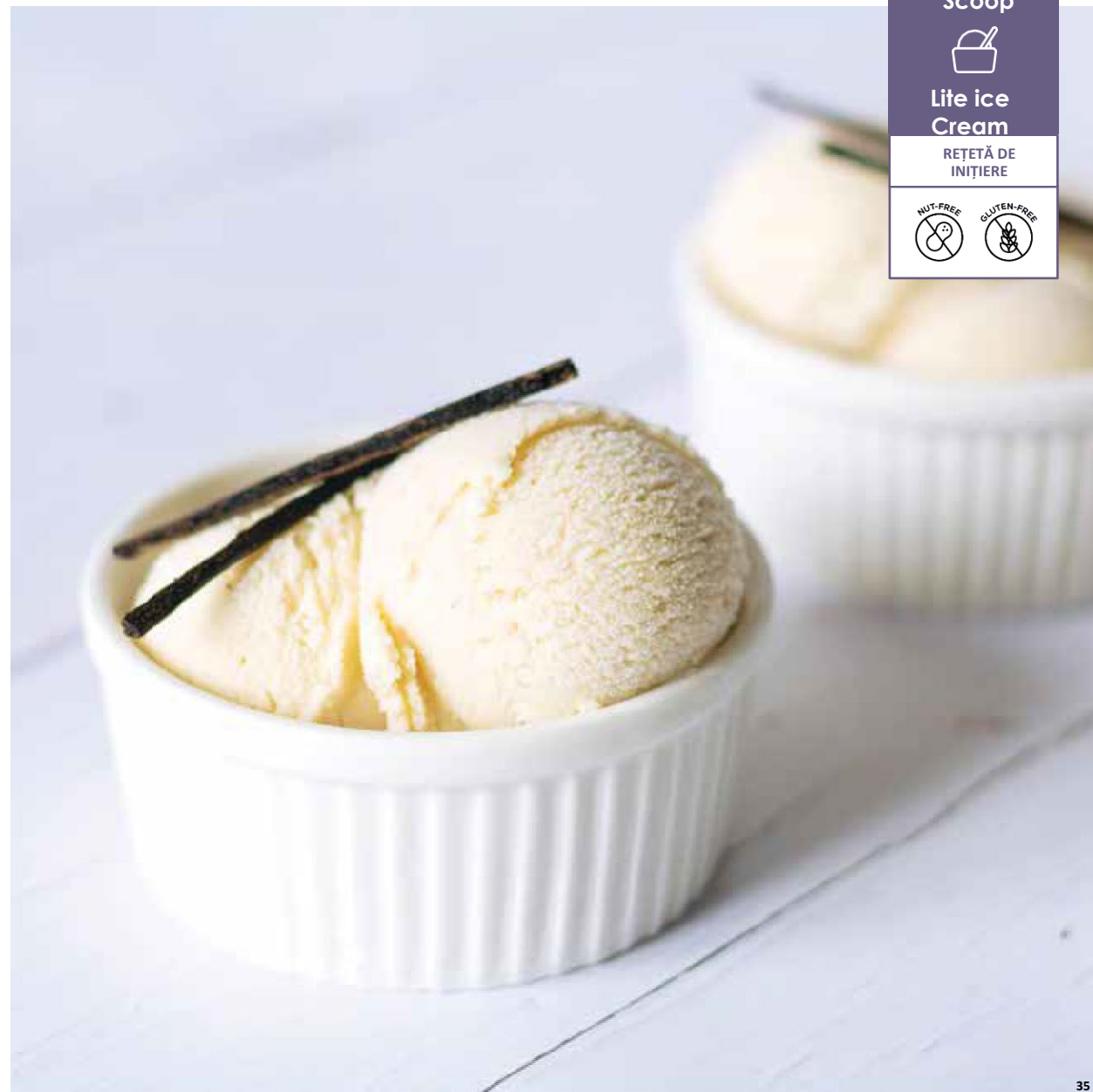
Castron mare

Tel

Linguri de măsurat/cântar

INSTRUCȚIUNI

1. Puneți toate ingredientele într-un castron mare și amestecați până se omogenizează.
2. **Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă.** Turnați amestecul în recipientul gol. Puneți capacul pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.
3. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.
4. Selectați **SCOOP** (Cupă de înghețată) și apoi **LITE ICE CREAM** (Înghețată slab calorică).
5. La finalul preparării, puneți amestecul într-un bol și serviți după preferințe.



Scoop



Lite ice
Cream

REȚETĂ DE
INIȚIERE



Gelato cu miere la cornet

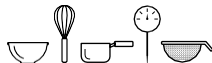
PREPARARE: 15 MINUTE | DURATĂ CONGELARE: 24 ORE | DURATĂ PROGRAM: 2 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII

INGREDIENTE

3 gălbenușuri medii
175 ml de smântână pentru **frișcă**
175 ml de lapte **integral**
80 g miere cu aromă puternică
(cum ar fi mierea de pădure)
Un praf de sare

VARIANTA CU PUȚINE CALORII Folosiți 2 ½ linguri de nectar de agave brut în loc de miere. Amestecați utilizând programul SOFT SERVE (înghețată la cornet) - LITE ICE CREAM (înghețată slab calorică).

USTENSILE NECESARE



Castron mic

Tel

Cratiță mică

Termometru

Sită cu ochiuri fine

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Folosiți smântână de cocos fără zahăr adăugat în loc de smântână pentru frișcă și lapte de ovăz fără zahăr adăugat în loc de lapte integral. Bateți smântâna de cocos până devine omogenă înainte de a adăuga restul ingredientelor.

INSTRUCȚIUNI



Într-un castron mic, bateți ușor gălbenușurile și dați-le deoparte.



Adăugați smântâna pentru frișcă, laptele, mierea și sarea într-o cratiță și amestecați pentru a omogeniza. Puneți cratița pe plită la foc mediu, amestecând continuu.



Amestecați o cantitate mică din amestecul cald de miere în gălbenușuri, apoi bateți gălbenușurile în cratiță și continuați să gătiți până când temperatura măsurată cu un termometru pentru măsurare instantanee ajunge la 74-80 °C.



Luați baza de pe foc. Strecurați baza printr-o sită cu ochiuri fine într-un castron și așezați apoi castronul într-o baie de gheață. **Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă.** După răcire, turnați amestecul într-un recipient Swirl gol, puneți capacul pentru depozitare pe recipient și congelați timp de 24 de ore.



Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.



Selecționați **SOFT SERVE** (înghețată la cornet) și apoi **SOFT SERVE GELATO** (Gelato la cornet).



La finalul preparării, consultați paginile 8-9 pentru asamblarea sistemului de servire și modul de utilizare a aparatului. Serviți într-un bol sau un cornet.

NOTĂ: Este important să rămâneți în intervalul 74 °C - 80 °C. Temperatura ouălor ar trebui să ajungă la cel puțin 74 °C pentru ca acestea să fie sigure pentru consum, dar se vor încheia și separa dacă sunt gătită excesiv. În plus, gătitul la acest interval de temperatură permite integrarea

zahărului și îngroșarea amestecului, obținând o textură mai fină.

Soft Serve



Soft Serve
Gelato

COMPLEXITATE
RIDICATĂ





Gelato cu caramel sărat la cornet

PREPARARE: 15 MINUTE

DURATĂ CONGELARE: 24 ORE

DURATĂ PROGRAM: 2 MINUTE

CANTITATE: 4 PORȚII

INGREDIENTE

80 g de zahăr fin

230 ml de smântână pentru **frișcă**

180 ml de lapte **integral**

1/2 linguriță de fulgi de sare de mare

3 gălbenușuri medii

1 linguriță de esență de vanilie

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Folosiți smântână de cocos fără zahăr adăugat în loc de smântână pentru frișcă și lapte de ovăz fără zahăr adăugat în loc de lapte integral. Bateți smântâna de cocos până devine omogenă înainte de a adăuga restul ingredientelor.

USTENSILE NECESARE



Cratiță de dimensiuni medii

Lingură de lemn

Castron mic

Tel

Spatulă din silicon

Termometru

Sită cu ochiuri fine

Linguri de măsurat/cântar

Soft Serve



Soft Serve
Gelato

COMPLEXITATE
RIDICATĂ



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 și este pe punctul de a scoate fum (aproximativ 5-7 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 smântâna, laptele și sarea. Caramelul se va întări. Puneți cratița la foc mic și amestecați până când caramelul se dizolvă în întregime. Într-un castron mic, bateți ușor gălbenușurile și adăugați o cantitate mică de amestec cald de caramel.
3. 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 măsurată cu un termometru pentru măsurare instantanee ajunge la 74-80 °C.
4. Luați baza de pe foc. Strecurați baza printr-o sită cu ochiuri fine într-un castron și așezați apoi castronul într-o baie de gheață. **Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă.** După răcire, turnați amestecul într-un recipient Swirl gun, puneți capacul pentru depozitare pe recipient și congelați timp de 24 de ore.
5. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.
6. Selectați **SOFT SERVE** (înghețată la cornet) și apoi **SOFT SERVE GELATO** (Gelato la cornet).
7. La finalul preparării, consultați paginile 8-9 pentru asamblarea pentru servire și informații despre interacțiune. Turnați într-un bol sau un cornet și serviți imediat.

Iaurt de căpșuni înghețat

PREPARARE: 5 MINUTE | DURATĂ CONGELARE: 24 ORE | DURATĂ PROGRAM: 5 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII

INGREDIENTE

400 g de iaurt din lapte **integral** cu căpșuni
80 ml de lapte **integral**
2 linguri de miere

USTENSILE NECESARE



Castron mare
Tel
Spatulă din silicon
Linguri de măsurat/cântar

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Folosiți iaurt vegetal cu căpșuni în loc de iaurt cu căpșuni și lapte de migdale în loc de lapte integral.

INSTRUCȚIUNI

RECOMANDARE

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



Într-un castron mare, amestecați toate ingredientele până obțineți o textură fină.



Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă. Turnați amestecul într-un recipient CREAMi Swirl 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. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.

SOFT SERVE



FROZEN YOGHURT

Selectați **SOFT SERVE** (înghețată la cornet) și apoi **FROZEN YOGHURT** (Iaurt înghețat).



La finalul preparării, consultați paginile 8-9 pentru asamblarea sistemului de servire și modul de utilizare a aparatului. Turnați într-un bol sau un cornet și serviți imediat.

NOTĂ: În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, înghețata poate avea o textură sfărâmicioasă. În acest caz, înainte de servire selectați RE-SPIN (Reamestecare) pentru a amesteca preparatul încă puțin până când devine omogen înainte de a-l servi.

Soft Serve



Frozen Yoghurt

REȚETĂ DE
INIȚIERE



laurt clasic înghețat

PREPARARE: 5 MINUTE

DURATĂ CONGELARE: 24 ORE DURATĂ

PROGRAM: 5 MINUTE CANTITATE: 4 PORȚII

INGREDIENTE

430 g de iaurt în stil grecesc

3 linguri de miere

1 linguriță de esență de vanilie

50 ml de lapte integral

RECOMANDARE

Dacă folosiți iaurt grecesc natur, adăugați miere pentru a echilibra aroma acrișoară, după gust.

USTENSILE NECESARE



Castron mare

Tel

Spatulă din silicon

Linguri de măsurat/cântar

INSTRUCȚIUNI

1. Într-un castron mare, amestecați toate ingredientele până se omogenizează.
2. **Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă.** Turnați amestecul într-un recipient CREAMi Swirl gol. Puneți capacul pentru depozitare pe recipient și congelați-l timp de 24 ore.
3. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.
4. Selectați **SOFT SERVE** (înghețată la cornet) și apoi **FROZEN YOGHURT** (laurt înghețat).
4. La finalul preparării, consultați paginile 8-9 pentru asamblarea pentru servire și informații despre interacțiune. Turnați într-un bol sau un cornet și serviți imediat.



Soft Serve



Frozen
Yoghurt

REȚETĂ DE
INIȚIERE





Iaurt cu smochine și miere înghețat

PREPARARE: 5 MINUTE |
DURATĂ CONGELARE: 24 ORE
PROGRAM: 5 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII

INGREDIENTE

115 g de iaurt în stil grecesc
100 ml de smântână pentru frișcă
100 ml de lapte integral
50 g de zahăr fin
110 g de smochine coapte (2 medii), tocate grosier
1 ½ linguri de miere

USTENSILE NECESARE



Castron mare

Tel

Spatulă din silicon

Linguri de măsurat/cântar

Scoop



Frozen Yoghurt

REȚETĂ DE
INIȚIERE



INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron mare, amestecați iaurtul, smântâna pentru frișcă, laptele și zahărul până când zahărul se dizolvă.
- Adăugați smochinele și mierea în castron și amestecați cu un tel până când se încorporează complet.
- Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă.** Turnați amestecul în recipientul gol. Puneți capacul pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.
- Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.
- Selecțiați **SCOOP** (Cupă de înghețată) și apoi **FROZEN YOGHURT** (Iaurt înghețat).
- La finalul preparării, puneți amestecul într-un bol și serviți după preferințe.

NOTĂ: În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, sorbetul poate avea o textură sfărâmițos. În acest caz, selecțiați RE-SPIN (Reamestecare) pentru a amesteca preparatul dacă nu adăugați ingrediente de aromare.



Iaurt cu piersici și caise înghețat

PREPARARE: 5 MINUTE |
DURATĂ CONGELARE: 24 ORE
PROGRAM: 5 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII

INGREDIENTE

320 g de iaurt cu piersici și caise
100 g de piersici la conservă, scurse de suc
40 ml de smântână **de gătit**
40 g de miere

USTENSILE NECESARE



Spatulă din silicon

Linguri de măsurat/cântar

RECOMANDARE

Dublați cantitatea rețetei pentru a folosi toate piersicile din conservă.

Soft Serve



Frozen
Yoghurt

REȚETĂ DE
INIȚIERE



INSTRUCȚIUNI

- 1. Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă.**
Adăugați toate ingredientele într-un recipient CREAMi Swirl gol și amestecați.
- 2.** 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.
Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.
- 4.** Selectați **SOFT SERVE** (Înghețată la cornet) și apoi **FROZEN YOGHURT** (Iaurt înghețat).
- 5.** La finalul preparării, consultați paginile 8-9 pentru asamblarea pentru servire și informații despre interacțiune. Turnați într-un bol sau un cornet și serviți imediat.

Fruiti cu piersică și mango

PREPARARE: 5 MINUTE | DURATĂ CONGELARE: 24 ORE | CANTITATE: 4 PORȚII | DURATĂ PROGRAM: 6 MINUTE

INGREDIENTE

135 ml de lapte de cocos **integral fără zahăr adăugat** (omogenizat înainte de utilizare)

1 linguriță de esență de vanilie

2 linguri de nectar de agave brut

150 g de piersici din conservă, fără suc

150 g de mango din conservă, fără suc

USTENSILE NECESARE



Castron mare

Tel

Spatulă din silicon

Linguri de măsurat/cântar

INSTRUCȚIUNI



Într-un castron mare, amestecați laptele de cocos, esența de vanilie și nectarul de agave până la omogenizare.



Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă. Adăugați piersicile și mangoul fără suc într-un recipient CREAMi Swirl gol. Turnați amestecul în recipient până acoperă fructele și amestecați bine. Puneți capacul pentru depozitare pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.



Soft Serve



Fruiti

REȚETĂ DE
INIȚIERE



Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.

SOFT SERVE



FRUITI

Selectați **SOFT SERVE** (Înghețată la cornet) și apoi **FRUITI**.



La finalul preparării, consultați paginile 8-9 pentru asamblarea sistemului de servire și modul de utilizare a aparatului. Turnați într-un bol sau un cornet și serviți imediat.

NOTĂ: În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, înghețata poate avea o textură sfărâmicioasă. În acest caz, înainte de servire selectați RE-SPIN (Reamestecare) pentru a amesteca preparatul încă puțin până când devine omogen înainte de a-l servi.



Fruiti cu ciocolată și cireșe

PREPARARE: 5 MINUTE |
DURATĂ CONGELARE: 24 ORE
PROGRAM: 6 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII

INGREDIENTE

2 linguri de pudră de cacao
200 ml de lapte de cocos **integral fără zahăr adăugat** (omogenizat înainte de utilizare)
1/2 linguriță de esență de vanilie
1/2 linguriță de esență de migdale (opțional)
2 ½ linguri de nectar de agave brut
425 g cireșe negre fără sămburi, din conservă, scurse

USTENSILE NECESARE



Castron mare
Tel
Spatulă din silicon
Linguri de măsurat/cântar

Soft Serve



Fruiti

REȚETĂ DE
INIȚIERE



INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron, amestecați pudra de cacao, laptele de cocos, esența de vanilie, esența de migdale și nectarul de agave până obțineți o compoziție omogenă.
- Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă.** Puneți cireșele scurse într-un recipient CREAMi Swirl gol. Turnați amestecul în recipient până acoperă cireșele și amestecați bine.
- Puneți capacul pentru depozitare pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.
- Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.
- Selecțiați **SOFT SERVE** (Înghețată la cornet) și apoi **FRUITI**.
- La finalul preparării, consultați paginile 8-9 pentru asamblarea pentru servire și informații despre interacțiune. Turnați într-un bol sau un cornet și serviți imediat.

Înghetată proteică de ciocolată la cornet

PREPARARE: 5 MINUTE | DURATĂ CONGELARE: 24 ORE | DURATĂ PROGRAM: 6 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII

INGREDIENTE

20 g de pudră proteică cu ciocolată
1 lingură de pudră de cacao
2 lingurițe de esență de vanilie
1 lingură de nectar de agave
400 ml de lapte de migdale **fără zahăr adăugat**

USTENSILE NECESARE



Castron mare
Tel
Spatulă din silicon
Linguri de măsurat/cântar

INSTRUCȚIUNI



Într-un castron mare, amestecați pudra proteică, pudra de cacao, esența de vanilie și nectarul de agave cu 100 ml de lapte de migdale până când nu mai rămân cocoloașe. Adăugați încet laptele de migdale rămas și amestecați până la omogenizare.



Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă. Turnați amestecul într-un recipient CREAMi Swirl 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. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.

În timpul congelării, volumul amestecului poate crește și poate depăși linia de umplere maximă. Înainte de amestecare, părțile mai ridicate trebuie să fie aplatizate, îndepărtând cu grijă cu o lingură parte din conținut.



Soft Serve



Creamifit

REȚETĂ DE
INIȚIERE

VEGAN



GLUTEN-FREE



DAIRY-FREE



SOFT SERVE



CREAMIFIT

Selecționați **SOFT SERVE** (Înghetată la cornet) și apoi **CREAMIFIT**.



La finalul preparării, consultați paginile 8-9 pentru asamblarea sistemului de servire și modul de utilizare a aparatului. Turnați într-un bol sau un cornet și serviți imediat.

NOTĂ: În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, înghețata poate avea o textură sfărâmicioasă. În acest caz, selecționați RE-SPIN (Reamestecare) pentru a amesteca preparatul încă puțin până când devine omogen înainte de servire.

Înghețată proteică cu matcha la cornet

PREPARARE: 5 MINUTE

DURATĂ CONGELARE: 24 ORE

DURATĂ PROGRAM: 6 MINUTE

CANTITATE: 4 PORȚII

INGREDIENTE

20 g de pudră proteică cu vanilie

1 ½ linguri de pudră de matcha

2 lingurițe de esență de vanilie

2 linguri de nectar de agave

400 ml de lapte de soia **fără zahăr adăugat**

USTENSILE NECESARE



Castron mare

Tel

Spatulă din silicon

Linguri de măsurat/cântar

NOTĂ: În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, înghețata poate avea o textură sfărâmicioasă. În acest caz, înainte de servire selectați RE-SPIN (Reamestecare) pentru a amesteca preparatul încă puțin până când devine omogen înainte de a-l servi.

INSTRUCȚIUNI

1. Într-un castron mare, amestecați pudra proteică, pudra de matcha, vanilia și nectarul de agave cu 100 ml de lapte de soia până când nu mai rămân cocloașe. Adăugați încet laptele de migdale rămas și amestecați până la omogenizare.
2. **Baza recipientului trebuie să fie închisă.** Turnați amestecul într-un recipient CREAMi Swirl 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. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări. În timpul congelării, volumul amestecului poate crește și poate depăși linia de umplere maximă. Înainte de amestecare, părțile mai ridicate trebuie să fie aplatizate, îndepărtând cu grijă cu o lingură parte din conținut.
4. Selectați **SOFT SERVE** (Înghețată la cornet) și apoi **CREAMIFIT**.
5. La finalul preparării, consultați paginile 8-9 pentru asamblarea pentru servire și informații despre interacțiune. Turnați într-un bol sau un cornet și serviți imediat.

INSTRUCȚIUNI

DOAR PENTRU PROGRAMUL SCOOP (Cupă de înghețată)

Urmați pașii 1-3, selectați SCOOP (Cupă de înghețată) și apoi selectați CREAMIFIT. La finalul preparării, consultați paginile 6-7 pentru asamblarea sistemului de servire și modul de utilizare a aparatului. Folosiți funcția MIX-IN (Ingrediente de aromare) dacă doriți și serviți cupele de înghețată într-un bol.



Soft Serve



Creamifit

REȚETĂ DE
INIȚIERE



Ideii de rețete de înghețată la cornet CREAMiFit

Rețete pentru servirea la cornet Apăsați pe **SOFT SERVE** (Înghețată la cornet) și savurați!

Mai întâi alegeți baza:

VANILIE	CIOCOLATĂ
400 ml de lapte degresat, lapte de soia sau lapte de migdale fără zahăr adăugat + 20 g de pudră proteică la alegere + 1 lingură de nectar de agave brut	400 ml de lapte degresat cu ciocolată, lapte de soia fără cu ciocolată sau lapte de migdale cu ciocolată fără zahăr adăugat + 20 g pudră proteică cu ciocolată la alegere + 1 lingură de nectar de agave brut

Apoi, alegeți aroma și amestecați utilizând programele **SOFT SERVE** (Înghețată la cornet), **CREAMiFIT**

CĂPȘUNI ȘI NUCĂ DE COCOS	VANILIE CU CONDIMENTE	CIOCOLATĂ ȘI UNT DE ARAHIDE CLASIC
Baza: Vanilie Esență: 2 lingurițe de esență de cocos + 1 linguriță de esență de căpșuni Garnituri: 1 lingură de nucă de cocos deshidratată	Baza: Vanilie Esență: 2 lingurițe de esență de vanilie + 1 linguriță de scorțișoară Garnituri: 1 linguriță de zahăr cu scorțișoară	Baza: Ciocolată Esență: 2 linguri de unt de arahide Garnituri: 1 lingură de alune tocate
MOCHA	CIOCOLATĂ CU MENTĂ	CAMEL CU SARE DE MARE
Baza: Ciocolată Esență: 1 lingură de cafea instant Garnituri: 1 lingură de sos de ciocolată	Baza: Ciocolată Esență: ½ linguriță de esență de mentă Garnituri: 1 lingură de fulgi de ciocolată	Baza: Vanilie Esență: 2 lingurițe de esență de caramel + ½ linguriță de fulgi de sare de mare Garnituri: 1 lingură de sos de caramel

RECOMANDARE

Toate rețetele de mai sus pot fi preparate folosind programele SCOOP (Cupă de înghețată) sau SOFT SERVE (Înghețată la cornet). Trebuie doar să înlocuiți garniturile cu ingrediente de aromare pentru a prepara o înghețată SCOOP (Cupă de înghețată) sau ingredientele de aromare cu garnituri pentru a prepara o înghețată SOFT SERVE (Înghețată la cornet).

Ideii de rețete delicioase, cu conținut scăzut de calorii!

Rețete pentru servirea în bol Apăsați pe **SCOOP** (Cupă de înghețată) și savurați!

Mai întâi alegeți baza:

VANILIE	CIOCOLATĂ
400 ml de lapte degresat, lapte de soia sau lapte de migdale fără zahăr adăugat + 20 g de pudră proteică la alegere + 1 lingură de nectar de agave brut	400 ml de lapte degresat cu ciocolată, lapte de soia fără cu ciocolată sau lapte de migdale cu ciocolată fără zahăr adăugat + 20 g pudră proteică cu ciocolată la alegere + 1 lingură de nectar de agave brut

După aceea, alegeți aroma și amestecați utilizând programele **SCOOP** (Cupă de înghețată),

CREAMiFIT: Adăugați ingrediente de aromare utilizând programul **MIX-IN** (Ingrediente de aromare)

RED VELVET	BISCUIȚI CU CREMĂ	FURSECURI CU BUCĂȚELE DE CIOCOLATĂ
Baza: Vanilie Esență: 1 linguriță de esență de vanilie + 1 lingură de pudră de cacao + 2 picături de colorant alimentar roșu Ingredient de aromare: 50 g de bucățele de prăjitură de ciocolată	Baza: Vanilie Esență: 1 linguriță de esență de vanilie Ingredient de aromare: 2-3 biscuiți umpluți cu cremă, rupți în bucăți	Baza: Vanilie Esență: N/A Ingredient de aromare: 50 g de fursecuri cu bucățele de ciocolată sfărâmate
GRANOLA CU SIROP DE ARȚAR	CIOCOLATĂ CU ZMEURĂ	BROWNIE CU CAMEL
Baza: Vanilie Esență: 2 lingurițe de sirop de arțar Ingredient de aromare: 1 lingură de granola	Baza: Ciocolată Esență: 1 linguriță de esență de vanilie Ingrediente de aromare: 50 g de zmeură	Baza: Ciocolată Esență: 1 ½ lingurițe de esență de caramel Ingredient de aromare: 50 g de bucățele de prăjitură brownie

DESERTURI CARE SUNT GATA IMEDIAT

Milkshake dens cu ciocolată

PREPARARE: 2 MINUTE | DURATĂ PROGRAM: 2 MINUTE | CANTITATE: 2 PORȚII

INGREDIENTE

300 g de înghețată de ciocolată

125 ml de lapte integral

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Utilizați înghețată fără produse lactate și lapte de ovăz sau lapte vegetal în loc de lapte integral.

INSTRUCȚIUNI



Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă. Puneți toate ingredientele într-un recipient CREAMi Swirl gol în ordinea indicată.



Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.

SCOOP (Cupă de înghețată)



Selectați **SCOOP** (Cupă de înghețată) și apoi **MILKSHAKE**.



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

În plus, puteți transforma orice rețetă de înghețată din acest ghid într-un milkshake. Trebuie doar să preparați mai întâi baza congelată utilizând programul ICE CREAM (Înghețată) mai întâi. 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 1-2 linguri de lapte, selectați RE-SPIN (Reamestecare). Amestecați până când obțineți textura dorită.

NINJA
TEST
KITCHEN

PREPARATE
FAVORITE



Scoop



Milkshake

REȚETĂ DE
INIȚIERE



Adăugați aroma

Aroma de ciocolata este prea banală? Haideti să creăm arome noi! 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 SCOOP (Cupă de înghețată) și apoi 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 bucățele mai mari în cazul ingredientelor de aromare mai moi, precum biscuiții și cerealele.

Pentru mai multe idei de personalizare, consultați pagina 60.

Preparați-vă propriul milkshake

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



1.

Adăugați înghețată în recipient

(înghețată pe bază de lapte de origine animală sau vegetală, precum și slab calorică) 340 g



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 gaura formată în recipient.



3.

Adăugați lapte

(Folosiți lapte integral, semidegresat, degresat sau vegetal) 170 ml

SCOOP



MILKSHAKE

4.

Amestecați

Selectați SCOOP (Cupă de înghețată) și apoi MILKSHAKE.

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

Ideii de milkshake



Cheesecake cu biscuiți cu cremă

Aroma înghețatei:

Biscuiți cu cremă

Ingrediente de aromare: 3 linguri de cremă de brânză, 3 biscuiți de ciocolată cu cremă (sfărâmați)



Ciocolată cu alune

Aroma înghețatei:

Ciocolată

Ingrediente de aromare: 30 g de cremă tartinabilă cu alune de pădure și ciocolată

Fructe de pădure

Aroma înghețatei:

Vanilie

Ingrediente de aromare: 50 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, 80 g de bucăți de prăjitură brownie

Fără produse lactate Fursecuri cu unt de arahide

Aroma înghețatei:

Ovăz vegan cu vanilie

Lapte: Lapte de ovăz

Ingrediente de aromare: 80 g de unt de arahide, 3 biscuiți vegani cu bucățele de ciocolată (sfărâmați)

Fără produse lactate Cafea cu tahini și ciocolată

Aroma înghețatei:

Cafea vegană

Lapte: Lapte de ovăz cu ciocolată

Ingrediente de aromare: 50 g de tahini, 1 lingură de ciocolată de casă vegană

Înghețată de vanilie cu bucățele de ciocolată

PREPARARE: 5-10 MINUTE | DURATĂ CONGELARE: 24 ORE | DURATĂ PROGRAM: 2 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII



SCANAȚI ȘI VEDEȚI
CUM FUNCȚIONEAZĂ

INGREDIENTE

60 g de zahăr fin
18 g de cremă de brânză, moale
3 lingurițe de esență de vanilie
150 ml de smântână pentru **frișcă**
230 ml de lapte **integral**
35 g de bucățele mici de ciocolată, ca ingredient de aromare

VARIANTA CU PUȚINE CALORII Folosiți 2 linguri de nectar de agave brut în loc de zahăr fin. Amestecați utilizând programul SCOOP (Cupă de înghețată) - LITE ICE CREAM (Înghețată slab calorică).

USTENSILE NECESARE



Tel
Castron mare
Spatulă din silicon
Linguri de măsurat/cântar

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Folosiți cremă de brânză vegetală în loc de brânză din lapte de vacă, smântână de cocos fără zahăr adăugat în loc de smântână de frișcă și lapte de ovăz fără zahăr adăugat în loc de lapte integral. Bateți smântâna de cocos până devine omogenă, apoi adăugați restul ingredientelor.

INSTRUCȚIUNI

RECOMANDARE

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



Într-un castron mare, puneți zahărul, crema de brânză și esența de vanilie și amestecați.



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



Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă. Turnați amestecul într-un recipient Swirl gol. Puneți capacul pentru depozitare pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.

VARIANTA CU CIOCOLATĂ

Pentru a face înghețată de ciocolată, adăugați 2 linguri de pudră de cacao și înlocuiți laptele integral cu lapte cu aromă de ciocolată.



Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.

RECOMANDARE

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

SCOOP



ICE CREAM

Selectați **SCOOP** (Cupă de înghețată) și apoi **ICE CREAM** (Înghețată).



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

Adăugați bucățelele de ciocolată în gaura din recipient și amestecați din nou folosind programul MIX-IN (Ingrediente de aromare).



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

Scoop



Ice Cream

REȚETĂ DE
INIȚIERE



Noțiuni de bază privind ingredientele de aromare pentru rețete SCOOP (Cupă de înghețată)

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

NOTĂ: Nu se recomandă utilizarea de ingrediente de aromare dacă îngheța se servește la cornet. Acestea vor înfunda duza și vor împiedica curgerea. Folosiți ingrediente de aromare suplimentare doar pentru rețetele SCOOP (Cupă de înghețată) clasice.



Ingredientele de aromare tari vor rămâne intacte.

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



Ingredientele de aromare moi se vor sfărâma.

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



DOAR PENTRU ÎNGHEȚATĂ, GELATO 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.

Urmați acești pași pentru înghețată, gelato 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 esența, dacă doriți.

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

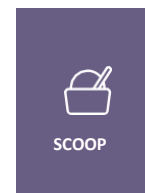


2.

Congelați

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

Păstrați mai multe recipiente Swirl pregătite în congelator pentru a putea prepara înghețată oricând doriți.



3.

Amestecați

Apăsăți pe **SCOOP** (Cupă de înghețată) și selectați apoi programul potrivit pentru baza dvs.:

ICE CREAM | LITE ICE CREAM GELATO | FROZEN YOGHURT SORBET | CREAMIFIT



4.

Adăugați ingrediente de aromare

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



5.

Amestecați

Selectați același mod de amestecare, apoi selectați programul **MIX-IN** (Ingrediente de aromare).

Nu doriți să așteptați? Puneți niște înghețată din comerț în recipientul CREAMi Swirl și treceți la pasul 4.

Idei pentru înghețată de savurat cu lingurița



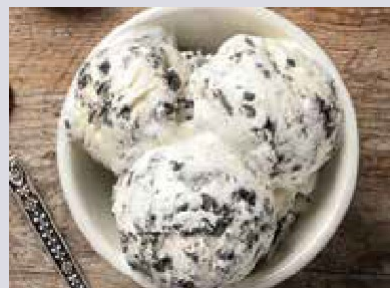
Aluat de fursecuri cu bucățele de ciocolată

Baza: Vanilie
Esență: N/A
Ingredient de aromare: 45 g de bucăți de aluat de fursecuri congelate potrivite pentru consum, 1 lingură de bucățele mici de ciocolată



Rocky Road

Baza: Ciocolată
Esență: N/A
Ingredient de aromare: 2 linguri de migdale (tocate), 2 linguri de bucățele mici de ciocolată, 1 lingură de topping de bezele moi



Fursecuri cu cremă

Baza: Vanilie
Esență: Vanilie, conform rețetei
Ingredient de aromare: 3 biscuiți tip sandwich cu ciocolată (rupți în bucăți)



Mentă și bucățele de ciocolată

Baza: Vanilie (nu includeți esență de vanilie)
Esență: ½ linguriță de esență de mentă (colorant alimentar verde, opțional)
Ingredient de aromare: 45 g de bucățele mici de ciocolată



Căpșuni

Baza: Vanilie
Esență: 1 linguriță de esență de căpșuni
Ingredient de aromare: 2 linguri de căpșuni liofilizate sau fulgi de căpșuni



Supradoză de ciocolată

Baza: Ciocolată
Esență: N/A
Ingredient de aromare: 2 linguri de bucățele mici de ciocolată, 2 linguri de bucățele de prăjitură brownie

Bucăți de nuci cu ciocolată și caramel

Baza: Vanilie
Esență: N/A
Ingredient de aromare: 45 g de bomboane de caramel acoperite cu ciocolata (sfărâmate), 2 linguri de alune de pădure prăjite (sfărâmate)

Cornet de înghețată

Baza: Vanilie
Esență: N/A
Ingredient de aromare: 1 lingură de napaj de ciocolată, 2 linguri de arahide, 2 linguri de bucăți de cornet de înghețată

Banane și bucățele de ciocolată

Baza: Vanilie sau ciocolată
Esență: N/A
Ingredient de aromare: 1 lingură de chipsuri de banane, rupte în bucăți, 2 linguri de bucățele de ciocolată

Biscuiți cu ciocolată și cremă

Baza: Ciocolată
Esență: N/A
Ingredient de aromare: 3 biscuiți tip sandwich cu ciocolată, rupți în bucăți

Înghețată cu bucăți crocante de caramel și ciocolată

Baza: Ciocolată
Esență: N/A
Ingredient de aromare: 45 g de baton de caramel cu ciocolată, tăiat în felii de 1 cm

Bucățele de ciocolată cu cireșe

Baza: Ciocolată
Esență: N/A
Ingredient de aromare: 2 linguri de bucățele mici de ciocolată, 45 g de cireșe congelate

Bucățele de ciocolată

Baza: Ciocolată sau vanilie
Esență: N/A
Ingredient de aromare: 45 g de bucățele mici de ciocolată

Cupă cu unt de arahide

Baza: Ciocolată sau vanilie
Esență: N/A
Ingredient de aromare: 45 g de mini cupe cu unt de arahide

Bucăți de prăjitură brownie

Baza: Ciocolată sau vanilie
Esență: N/A
Ingredient de aromare: 45 g de bucăți de prăjitură brownie

Cremă de lămâie

Baza: Vanilie (nu includeți esență de vanilie)
Esență: 1 linguriță de esență de lămâie
Ingredient de aromare: N/A

Cremă de portocale

Baza: Vanilie (nu includeți esență de vanilie)
Esență: 1 linguriță de esență de portocală
Ingredient de aromare: N/A

Ciocolată cu nucă de cocos

Baza: Ciocolată
Esență: N/A
Ingredient de aromare: batoane de ciocolată cu nucă de cocos de 57 g, tocate grosier

Sorbet de fructe proaspete

PREPARARE: 5-10 MINUTE | DURATĂ CONGELARE: 24 ORE | DURATĂ PROGRAM: 3 MINUTE
CANTITATE: 4 PORȚII

INGREDIENTE

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



Nu vă plac bananele?

Folosiți în schimb fructe kiwi 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 fructe kiwi proaspete: 5 fructe kiwi, fără coajă, în bucăți de 1 cm

INSTRUCȚIUNI



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



Baza recipientului trebuie să fie închisă. 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.



Scoop



Sorbet

REȚETĂ DE
INIȚIERE

SCOOP



SORBET

Selecționați **SCOOP** (Cupă de înghețată) și apoi **SORBET**.

Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.

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.



NOTĂ: În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, înghețata poate avea o textură sfărâmicioasă. În acest caz, selecționați RE-SPIN (Reamestecare) pentru a amesteca preparatul încă puțin dacă nu adăugați ingrediente de aromare.

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

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.



Sorbet de căpșuni

PREPARARE: 5 MINUTE

DURATĂ CONGELARE: 24 ORE

DURATĂ PROGRAM: 3 MINUTE

CANTITATE: 4 PORȚII

INGREDIENTE

450 g de căpșuni proaspete, curățate și feliate

75 g de zahăr fin

75 ml de apă caldă, 60-70 °C

USTENSILE NECESARE



Castron mare

Tel

Sită cu ochiuri fine

Linguri de măsurat/cântar



Sorbet

REȚETĂ DE
INIȚIERE

NUT-FREE



GLUTEN-FREE



VEGAN



DAIRY-FREE



INSTRUCȚIUNI

1. Într-un castron mare, puneți căpșunile și zahărul și pasați cu o furculiță. Adăugați apă și amestecați până se omogenizează.
2. **Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă.**
Turnați amestecul printr-o sită cu ochiuri fine într-un recipient Creami Swirl gol. Puneți capacul pe recipient și congelați-l timp de 24 de ore.
3. Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.
4. Selectați **SCOOP** (Cupă de înghețată) și apoi **SORBET**.
5. La finalul preparării, adăugați ingredientele de aromare sau scoateți sorbetul din recipient și serviți imediat.

NOTĂ: În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, sorbetul poate avea o textură sfărâmicios. În acest caz, selectați RE-SPIN (Reamestecare) pentru a amesteca preparatul dacă nu adăugați ingrediente de aromare.

Gelato cremos cu aromă intensă

PREPARARE: 15 MINUTE | DURATĂ CONGELARE: 24 ORE | CANTITATE: 4 PORȚII | DURATĂ PROGRAM: 2 MINUTE

INGREDIENTE

5 gălbenușuri medii
110 g de zahăr fin
15 g de pudră de cacao, cernută
165 ml de smântână pentru **frișcă**
165 ml de lapte **integral**
45 g de ciocolată neagră 74%, ruptă în bucăți mici

USTENSILE NECESARE



Cratiță mică
Tel
Spatulă din silicon
Termometru
Sită cu ochiuri fine
Linguri de măsurat/cântar

VARIANTA CU PUȚINE CALORII Folosiți 4 linguri de nectar de agave brut în loc de zahăr fin. Amestecați utilizând programul SCOOP (Cupă de înghețată) - LITE ICE CREAM (Înghețată slab calorică).

VARIANTA FĂRĂ LACTATE Folosiți smântână de cocos fără zahăr adăugat în loc de smântână pentru frișcă și lapte de ovăz fără zahăr adăugat în loc de lapte integral. Bateți smântâna de cocos până devine omogenă înainte de a adăuga restul ingredientelor.

INSTRUCȚIUNI



Puneți gălbenușurile, zahărul și pudra de cacao într-o cratiță mică. Bateți până se omogenizează complet.



Adăugați smântâna pentru frișcă și laptele și amestecați pentru a le omogeniza.



Puneți cratița pe plită la foc mediu, amestecând continui cu un tel sau o spatulă de silicon. Gătiți până când temperatura măsurată cu un termometru pentru măsurare instantanee ajunge la 74-80 °C.



Luați baza de pe foc, adăugați bucățile de ciocolată și amestecați cu un tel până se topesc. Strecurați baza printr-o sită cu ochiuri fine într-un castron și așezați apoi castronul într-o baie de gheață. **Baza recipientului trebuie să fie în poziția închisă.** După răcire, turnați amestecul într-un recipient Swirl gol, puneți capacul pentru depozitare pe recipient și congelați timp de 24 de ore.



Scoateți recipientul din congelator și îndepărtați capacul de pe recipient. Consultați paginile 6-7 pentru asamblarea bolului și alte recomandări.



Selecțiați **SCOOP** (Cupă de înghețată) și apoi **GELATO**.



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

NOTĂ: În cazul în care congelatorul este reglat la o temperatură foarte scăzută, gelatoul poate avea o textură sfărâncioasă. În acest caz, selecțiați RE-SPIN (Reamestecare) pentru a amesteca preparatul încă puțin dacă nu adăugați ingrediente de aromare.

Este important să rămâneți în intervalul 74 °C - 80 °C. Ouăle ar trebui să ajungă la cel puțin 74 °C pentru ca acestea să fie sigure pentru consum, dar se vor închege și separa dacă sunt găsite excesiv. În plus, gătitul în acest interval de temperatură integrează zahărul și îngroașă amestecul, obținând o textură mai fină.



NINJA
swirl
by CREAMi

13-IN-1 SOFT SERVE & ICE CREAM MAKER

© 2025 SharkNinja Operating LLC

NINJA și CREAMi sunt mărci comerciale înregistrate în Uniunea Europeană ale SharkNinja Operating, LLC.

NC701EU_IG_20Recipe_MP_Mv1_250331