

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Accessoire pour desserts glacés The Fruit Scoop^{MC}

IC-50C

Afin de profiter de ce produit en toute sécurité, veuillez lire le livret de directives avant l'usage.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez prendre des mesures de sécurité élémentaires, dont celles qui suivent :

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
- Tournez le cadran à la position OFF et débranchez votre batteur sur socle Cuisinart avant de fixer ou de retirer l'accessoire pour desserts glacés The Fruit Scoop^{MC}, après utilisation et avant le nettoyage.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux, ou par des personnes handicapées. Cuisinart ne recommande pas l'usage de cet appareil par des enfants.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles et les accessoires fixés. Tenez éloignés de l'appareil les mains, cheveux, vêtements, ainsi que les ustensiles afin de réduire le risque de blessure ou d'endommager le batteur sur socle ou l'accessoire pour desserts glacés The Fruit Scoop^{MC}.
- L'usage d'accessoires non recommandés ou non fabriqués par Cuisinart peut causer un feu, une décharge électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- N'utilisez pas le batteur sur socle ou l'accessoire s'il est endommagé ou si le cordon est abîmé. Faites-le vérifier et réparer avant de l'utiliser.
- N'utilisez pas cet accessoire pour un usage autre que celui pour lequel il est conçu.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Afin d'éviter les risques de décharge électrique, ne placez pas l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir.
- Ne laissez jamais l'accessoire pour desserts glacés The Fruit Scoop^{MC} sans surveillance lorsque le batteur sur socle fonctionne.
- Les accessoires sont destinés au batteur sur socle SM-50C.

- N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique. Sinon, un contact pourrait le mettre en marche accidentellement, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

- Placez la boîte contenant l'accessoire pour desserts glacés The Fruit Scoop^{MC} sur une surface plane et solide avant le déballage.
- Retirez le livret d'instruction et le plateau.
- Sortez le bol isotherme, les deux agitateurs, le porte-agitateur, le pare-éclaboussures et le dispositif d'entraînement.

Pour assembler l'accessoire pour desserts glacés The Fruit Scoop^{MC}, suivez les directives d'assemblage qui se trouvent à la page 4.

Remplacez tout le matériel d'emballage dans la boîte et conservez-le pour une utilisation ultérieure.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes importantes de sécurité	2
Instructions spéciales pour le cordon	2
Instructions de déballage	2
Caractéristiques et avantages	3
Assemblage de l'accessoire pour desserts glacés The Fruit Scoop ^{MC}	4
Conseils pour des desserts congelés aux fruits frais	5
Nettoyage, rangement et entretien	5
Conseils de recettes	6
Recettes	8
Garantie	12

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Porte-agitateur**
Tient l'agitateur dans sa position. Rentre dans le bol isotherme pour agiter les ingrédients pendant le processus de congélation.
- Agitateur pour fruits frais**
Spécialement conçu pour écraser et mélanger des fruits frais et créer des desserts congelés et 3 des boissons aux textures et aux arômes variés.
- Agitateur pour crème glacée**
Mélange et aère les ingrédients pour faire de la crème glacée, des desserts et des boissons glacées.
- Pare-éclaboussures avec bec verseur**
Empêche les éclaboussures lors du mélange ou de l'ajout d'ingrédients. Dirige les ingrédients dans le bol.
- Bol isotherme**
Contient un liquide réfrigérant à l'intérieur d'une paroi double isolée pour garder le bol froid et la température uniforme. Les ingrédients gèlent rapidement et uniformément.
- Dispositif d'entraînement**
S'insère dans la prise d'accessoire du batteur sur socle pour raccorder l'agitateur.



AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

Lavez le pare-éclaboussures, le bol isotherme, le porte-agitateur et les agitateurs dans de l'eau chaude savonneuse afin d'enlever la poussière ou les résidus issus de la fabrication et du processus d'expédition. N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs abrasifs ou d'outils durs pour les nettoyer.

TEMPS DE CONGÉLATION ET PRÉPARATION DU BOL

Le bol isotherme doit être complètement gelé avant de commencer votre recette. Lavez et séchez le bol avant de le mettre au congélateur. Le temps nécessaire pour congeler le bol dépend de votre congélateur. Il est recommandé de placer le bol isotherme dans le fond où c'est plus froid. N'oubliez pas de placer le bol isotherme sur une surface plane en position verticale pour obtenir une congélation uniforme.

En règle générale, le temps de congélation varie entre 16 et 24 heures. Pour déterminer s'il est complètement gelé, secouez le bol. Si vous n'entendez pas de liquide se déplacer entre les parois du bol, cela signifie que le liquide réfrigérant est gelé. Nous vous recommandons de laisser votre bol au congélateur en permanence afin qu'il soit toujours prêt. Utilisez le bol immédiatement après l'avoir retiré du congélateur, car le liquide de refroidissement décongèle rapidement à la température ambiante.

Rappel : votre congélateur doit être réglé à 0 °F (-18 °C) pour que tous les aliments soient bien congelés.

ASSEMBLAGE DE L'AGITATEUR ET DU PORTE-AGITATEUR

1. Mettez le porte-agitateur sur le comptoir avec l'extrémité ouverte vers le bas.



2. Insérez l'agitateur requis dans le porte-agitateur, en mettant la patte large sur la partie inférieure de l'agitateur dans l'ouverture au bas du porte-agitateur.



FABRICATION DE DESSERTS CONGELÉS

1. Préparez les ingrédients d'une des recettes dans les pages qui suivent ou de votre propre recette. Si vous utilisez votre propre recette, assurez-vous qu'elle ne donne pas plus de 1½ pinte (1,4 L).
2. Retirez le bol isotherme du congélateur. Mettez le bol sur le batteur et tournez-le pour le verrouiller..
REMARQUE : Le bol se mettra à décongeler rapidement lorsqu'il aura été retiré du congélateur. Utilisez-le dès sa sortie.



3. Assemble either the fresh fruit or ice cream paddle into paddle holder. Place the square metal end of the assembled paddle holder onto the raised hub in the bottom of the freezing bowl.



4. Mettez le pare-éclaboussures sur le bol isotherme avec un bec verseur de chaque côté. Appuyez fermement vers le bas pour le verrouiller.
5. Fixez le dispositif d'entraînement à la prise pour accessoire du batteur — poussez vers le haut pour le fixer.
6. Appuyez sur le levier de déverrouillage de la tête du batteur et abaissez la tête mélangeuse pour raccorder le dispositif d'entraînement au dispositif de l'agitateur.
7. Faites fonctionner le batteur à la vitesse 2 ou 3; la première pour les fruits frais et la seconde pour la crème glacée. N'utilisez jamais une vitesse supérieure à 3 pour cet accessoire à crème glacée.
8. Versez immédiatement la base de crème glacée ou de fruits frais à l'aide du bec verseur.
REMARQUE : Les ingrédients doivent être ajoutés au bol isotherme pendant que l'appareil fonctionne.

9. Selon la recette et le volume du dessert, il vous faudra de 15 à 20 minutes pour préparer la crème glacée et les desserts froids. La durée moyenne pour mélanger et congeler des desserts aux fruits frais est d'environ 15 minutes. C'est prêt lorsque le mélange a épaissi à votre goût. Si vous désirez une consistance plus ferme, transférez le dessert dans un contenant hermétique et mettez-le au congélateur pendant 2 heures ou plus.
REMARQUE : Ne rangez pas les desserts congelés dans le bol isotherme. Les desserts colleront aux parois du bol isotherme et cela peut endommager le bol. Conservez-les uniquement dans un contenant hermétiquement fermé allant au congélateur.

CONSEILS POUR DES DESSERTS CONGELÉS AUX FRUITS FRAIS

Les fruits mous comme les bananes, les mangues, les fraises, les kiwis, les abricots et les pêches conviennent le mieux aux desserts aux fruits frais congelés et ils requièrent un minimum de préparation. Ceux plus fermes comme les pommes, les poires ou les pêches non mûres devraient tout d'abord être cuits jusqu'à ce qu'ils soient tendres afin d'obtenir une texture lisse une fois congelés.

La cuisson des fruits permet de leur ajouter des arômes et des épices comme la cannelle et la noix de muscade, ou des fines herbes comme la menthe ou le basilic. Si vous cuisez les fruits, laissez-les refroidir complètement avant de les ajouter dans le bol isotherme.

Des aliments plus durs comme la noix de coco, ou qui possèdent des graines dures comme la grenade, ou ceux à pulpe comme les agrumes, ou fibreux comme l'ananas devraient être d'abord mélangés ou coupés en petits morceaux et mêlés à d'autres fruits plus crémeux comme les bananes, les mangues ou les fraises pour obtenir de meilleurs résultats.

Pour des résultats optimaux, coupez les fruits en morceaux de 1 ou 2 po (2,5 cm - 5 cm).

Il est recommandé de préparer une moyenne de 6 tasses (1,5 L) de fruits à la fois.

Cela prend habituellement environ de 15 à 20 minutes pour préparer 6 tasses (1,5 L) de fruits. Le temps variera selon le type et la quantité d'ingrédients utilisés.

La texture des desserts aux fruits congelés peut être ajustée en variant le temps de congélation. Plus le fruit est transformé, plus la texture sera lisse. Pour les boissons s'apparentant à la barbotine, faites fonctionner l'appareil pendant le minimum de temps requis et ajoutez du jus durant les deux dernières minutes.

La plupart des fruits peuvent être prêts à servir en seulement 15 minutes. Plus la teneur en eau est élevée, plus la congélation sera rapide. Par exemple, le melon d'eau est prêt en 10 minutes.

Les fruits à teneur en eau élevée comme les melons doivent être préparés un certain temps à l'avance, ainsi une partie de l'eau peut s'égoutter et ne sera pas congelée, ce qui donnera une meilleure consistance.

En ce qui concerne les melons, comme le cantaloup et le melon miel, qui sont des fruits plutôt fermes, ajoutez-les lentement dans le bol isotherme et mettez-en seulement 5 tasses (1.25 L).

Utilisez des fruits très mûrs pour obtenir un goût sucré. Le sirop simple (parties égales de sucre et d'eau, voir la recette à la page 8) peut être utilisé comme produit sucrant.

Pelez les fruits et enlevez les pépins avant de les couper et de les transformer.

Conservez les restants de sorbet ou de crème glacée dans un contenant hermétique au congélateur. Avant de mettre le couvercle, placez un morceau de papier ciré directement sur le sorbet ou sur la crème glacée pour éviter la brûlure de congélation. Retirez le sorbet environ 15 à 20 minutes avant de le servir. La crème glacée peut être sortie entre 10 à 15 minutes avant de la servir.

AJOUT D'INGRÉDIENTS

Les ingrédients comme les grains de chocolat et les noix doivent être ajoutés environ 2 minutes avant que la recette soit terminée. Une fois que le dessert a commencé à épaissir, ajoutez les ingrédients par le bec verseur pour ingrédients. Les noix et les autres ingrédients ne doivent pas être plus grands que ¼ po (0,6 cm).

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

Votre accessoire pour desserts glacés The Fruit Scoop^{MC} de Cuisinart^{MD} est muni d'un dispositif de sécurité qui arrête automatiquement l'appareil si le moteur surchauffe. Cela peut se produire si le dessert est particulièrement épais, si l'appareil a fonctionné pendant une très longue période, ou si des ingrédients ajoutés (noix, etc.) sont trop gros. Pour remettre l'appareil en marche, tournez le cadran à la position OFF et débranchez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir. Après quelques minutes, vous pouvez rallumer l'appareil et continuer à préparer le dessert.

NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

Nettoyage

Nettoyez le bol isotherme, les agitateurs, le porte-agitateur et le pare-éclaboussures dans de l'eau chaude savonneuse. **NE LAVEZ PAS LE BOL**

DANS LE LAVE-VAISSELLE. NE LE NETTOYEZ PAS AVEC DES PRODUITS NETTOYANTS OU DES INSTRUMENTS ABRASIFS. Nettoyez le socle-moteur avec un linge humide. Essuyez soigneusement tous les morceaux.

Les agitateurs, le porte-agitateur et le dispositif d'entraînement vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur.

Rangement

NE METTEZ PAS le bol isotherme au congélateur s'il est humide. NE RANGEZ PAS le pare-éclaboussures, les agitateurs, le porte-agitateur ou le socle au congélateur. Vous pouvez laisser le bol isotherme au congélateur pour une utilisation immédiate. Ne conservez pas les desserts congelés dans le bol isotherme pendant plus de 30 minutes. Transférez les desserts congelés dans un contenant fermé hermétiquement allant au congélateur si vous voulez le conserver longtemps au congélateur.

Entretien

Toutes les réparations doivent être effectuées par un représentant de service autorisé.

CONSEILS DE RECETTES

Les recettes ci-dessous vous proposent une variété de choix pour la préparation de délicieux desserts glacés. Vous pouvez créer ou utiliser vos propres recettes à condition qu'elles ne donnent pas plus de 1½ pinte (1,4 L).

- Les desserts glacés préparés avec l'accessoire pour desserts glacés Fruit Scoop^{MC} de Cuisinart® sont réalisés à partir d'ingrédients purs et frais. C'est pourquoi ces desserts et boissons n'ont pas les mêmes caractéristiques que les boissons et les desserts glacés de production commerciale. La plupart des préparations vendues dans les magasins contiennent des gommes et des agents de conservation pour les rendre plus fermes. **Si vous désirez une consistance plus ferme, transférez le dessert dans un contenant hermétique et mettez-le au congélateur jusqu'à la consistance désirée, généralement pendant deux heures ou plus.**
- Les desserts glacés préparés avec l'accessoire pour desserts glacés Fruit Scoop^{MC} de Cuisinart® sont réalisés à partir d'ingrédients purs et frais. C'est pourquoi ces desserts et boissons n'ont pas les mêmes caractéristiques que les boissons et les desserts glacés de production commerciale. La plupart des préparations vendues dans les magasins contiennent des gommes et des agents de conservation pour les rendre plus fermes. Si vous désirez une consistance plus ferme, transférez le dessert dans un contenant hermétique et mettez-le au congélateur jusqu'à la consistance désirée, généralement pendant deux heures ou plus.

- Certaines recettes utilisent des ingrédients précuits. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est préférable que le mélange soit réfrigéré toute la nuit avant l'utilisation. Vous pouvez également refroidir le mélange sur un bain de glace jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi avant de l'utiliser.
- Pour faire un bain de glace, remplissez un grand contenant d'eau et de glace. Placez la casserole ou le contenant dans le bain de glace. Laissez complètement refroidir les ingrédients précuits.
- Avant d'être congelées, la plupart des préparations peuvent être conservées au réfrigérateur jusqu'à trois jours.
- Vous pouvez remplacer les crèmes faibles en gras (p. ex., moitié-moitié) le lait (à teneur réduite en gras) ainsi que le lait végétal (de soya, de riz) avec de la crème épaisse et du lait entier utilisés dans plusieurs recettes. Cependant, gardez à l'esprit que plus la teneur en gras est élevée, plus riche et plus crémeux sera le résultat. L'utilisation de produits de remplacement à faible teneur en gras peut modifier le goût, la consistance et la texture du dessert. Lors de la substitution de produits, assurez-vous d'utiliser la même quantité de produits de remplacement que les produits originaux. Par exemple, si la recette nécessite deux tasses (500 ml) de crème, utilisez un total de deux tasses (500 ml) du produit de remplacement [c'est-à-dire une tasse (250 ml) de crème et une tasse (250 ml) de lait entier].
- Vous pouvez remplacer le sucre par des édulcorants artificiels. Si la préparation doit être précuite, ajoutez l'édulcorant artificiel après l'étape de cuisson des ingrédients. Remuez bien le mélange afin de dissoudre le produit sucrant.
- Dans les recettes qui utilisent de l'alcool, ajoutez l'alcool dans les deux dernières minutes du processus de congélation. Sinon, l'alcool risque de nuire au processus de congélation.
- Si vous préparez du sorbet, assurez-vous de tester la maturité et la douceur du fruit avant de l'utiliser. Le processus de congélation réduit la douceur du fruit et son goût sera moins sucré que le mélange de la recette. Si le fruit a un goût acidulé, ajoutez du sucre à la recette. Si le fruit est très mûr ou très sucré, réduisez la quantité de sucre dans la recette.
- Les recettes de Cuisinart ci-dessous produiront jusqu'à 1½ pinte (1,4 L) de dessert. Lorsque vous versez des ingrédients par le bec verseur, ne REMPLISSEZ PAS le bol isotherme plus haut que 0,6 cm (¼ pouce) du bord. Le processus de congélation fera augmenter le volume des ingrédients.
- Si vous effectuez plus d'une recette à tour de rôle, le bol isotherme doit être complètement gelé avant chaque utilisation. Vous pouvez vous procurer des bols isothermes supplémentaires sur le site Web de Cuisinart (www.cuisinart.ca).
- Avant de mettre en marche l'appareil, assurez-vous que l'agitateur et le pare-éclaboussures sont bien en place.

- Pour des conseils sur les desserts glacés aux fruits frais, reportez-vous à la page 5.

Fruit	Suppléments	Préparation	Rendement
Pomme	Épices telles que la cannelle, la noix de muscade, les clous de girofle et le piment de la Jamaïque. Sirop simple. Sirop d'érable.	Pelez, épépinez et coupez en morceaux de 5 cm (2 po). Les pommes doivent auparavant être cuites avec les autres arômes. Laissez refroidir complètement, puis préparez le dessert glacé	6 pommes moyennes = 3 tasses (750 ml)
Abricot	Extraits (vanille, amandes); noix grillées; sirop simple; miel	Épépinez et coupez en morceaux de 2,5 cm (1 po)	2 livres (907 g) d'abricots = 3½ tasses (875 ml)
Banane	Autres fruits (baies, mangues, etc.); chocolat fondu, cannelle; noix de coco; miel	Coupez en morceaux de 2,5 cm (1 po)	6 bananes moyennes = 4 tasses (1 L)
Baies (mûres, bleuets, framboises)	Banane, mangue; sucre granulé; zestes d'agrumes (d'orange ou de citron vert)	Les baies peuvent être barattées fraîches ou cuites (et refroidies)	6 tasses (1,5 L) de mélange de baies = 4 tasses (1 L)
Canneberge	Épices chaudes comme la cannelle, l'anis étoilé, les clous de girofle, la noix de muscade; sucre (les canneberges sont très acidulées!)	Les canneberges doivent cuire avec le sucre. Laissez refroidir complètement, puis préparez le dessert glacé	5 tasses (1,25 L) = 3½ tasses (875 ml)
Kiwi	Menthe fraîche; jus et zeste d'agrumes (de citron vert ou d'orange); sirop simple	Pelez et coupez en morceaux de 2,5 cm (1 po)	8 kiwis moyens = 3½ tasses (875 ml)
Mangue	Gingembre; extrait de vanille; noix de coco; baies; cerises; bananes; chocolat fondu; menthe fraîche	Pelez, épépinez et coupez en morceaux de 5 cm (2 po)	2 grandes mangues = 3½ tasses (875 ml)
Pêche	Épices comme la cannelle et la noix de muscade;avoine; noix; cassonade ou sucre granulé; miel; extraits (de vanille ou d'amande)	Pelez, épépinez et coupez en morceaux de 2,5 cm (1 po). Cuisez avec des produits sucrants et des épices. Laissez refroidir complètement, puis préparez le dessert glacé	6 pêches moyennes = 3½ tasses (875 ml)
Poire	Miel; extraits (de vanille ou d'amande); noix	Pelez, épépinez et coupez en morceaux de 5 cm (2 po). Les poires dures doivent cuire avec n'importe quel arôme et être complètement refroidies avant la préparation du dessert glacé. Les poires tendres peuvent être congelées sans cuisson	6 poires moyennes = 3½ tasses (875 ml)
Fraise	Mangue; banane, autres baies; Basilic frais; sirop simple	Équeutées et coupées en deux	6 tasses (1,5 L) = 3 tasses (750 ml)

RECETTES

FRESH FRUIT

Sorbet kiwi-lime.....	8
Sorbet Riesling-poire.....	8
Fruits façon sorbet	8
Sirop simple.....	9

CRÈMES GLACÉES

Glace à la vanille simple	9
Glace double chocolat	9
Glace au caramel salé	9
Glace à la noix de coco avec morceaux de chocolat	10
Sauce chaude au chocolat.....	11

Sorbet kiwi-lime

Ce sorbet aigre-doux fait un dessert rafraîchissant peu calorique.

Donne environ 2½ tasses (625 ml)

- ¼ t. (60 ml) de sirop simple (recette à la page suivante)**
 - 1 c. à thé (5 ml) de jus de lime frais**
 - 1 c. à thé (5 ml) de zeste de lime râpé**
 - 8 t. (500 ml) de kiwis (environ 8 moyens), mûrs, pelés et coupés en dés de 1 pouce (2,5 cm)**
- Mélanger le sirop simple avec le jus et le zeste de lime dans un petit bol ou une tasse à mesurer; réserver.
 - Poser le bol isotherme sur la base du batteur sur socle Cuisinart^{MD} et le tourner pour le fixer en position. Insérer l'agitateur pour fruits frais assemblé, poser le pare-éclaboussures et baisser la tête du batteur. Régler à la vitesse 2. Pendant que le batteur tourne, ajouter les kiwis dans le bol, puis la préparation de sirop simple réservée.
 - Baratter pendant 15 à 20 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 ml) :
Calories 100 (6 % provenant des lipides) • glucides 25 g
• protéines 2 g • lipides 1 g • lipides saturés 0 g
• cholestérol 0 mg • sodium 4 mg • calcium 28 mg • fibres 3 g

Sorbet poire-Riesling

Une combinaison incontournable de l'automne, poires et Riesling sont délicieux dans ce sorbet onctueux. À savourer sans culpabiliser!

Donne environ 6 tasses (1,5 L)

- 6 poires moyennes, pelées, vidées et coupées en dés de 2 po (5 cm)**
 - 1 t. (250 ml) de vin Riesling doux**
 - 2 c. à soupe (30 ml) de miel**
 - 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**
- Mettre tous les ingrédients à chauffer dans une casserole moyenne à feu moyen. Porter à ébullition, puis baisser le feu pour laisser mijoter doucement pendant 20 à 25 minutes (selon le degré de fermeté des poires) jusqu'à ce que les poires soient très molles et que le Riesling ait épaissi légèrement. Laisser refroidir parfaitement.
 - Poser le bol isotherme sur la base du batteur sur socle Cuisinart^{MD} et le tourner pour le fixer en position. Insérer l'agitateur pour fruits frais assemblé, poser le pare-éclaboussures et baisser la tête du batteur. Régler à la vitesse 2. Pendant que le batteur tourne, ajouter la préparation de poires parfaitement refroidie dans le bol.
 - Baratter pendant 15 à 20 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 ml) :
Calories 63 (1 % provenant des lipides) • glucides 13 g
• protéines 0 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g
• cholestérol 0 mg • sodium 3 mg • calcium 3 mg • fibres 1 g

Fruits façon sorbet

Les bananes sont une excellente base, car elles confèrent une onctuosité à presque toutes les combinaisons de fruits. Variez les saveurs en incorporant des fruits différents, au goût.

Donne environ 4 tasses (1 L)

- 2 t. (500 ml) (500 ml) de bananes mûres (environ 2 grosses), coupées en dés de 1 pouce (2,5 cm)**

- 2 t. (500 ml) de mangue (environ 1 moyenne), coupée en dés de 1 pouce (2,5 cm)**
- 1 t. (250 ml) de fraises, équeutées et coupées en deux**

- Poser le bol isotherme sur la base du batteur sur socle Cuisinart^{MD} et le tourner pour le fixer en position. Insérer l'agitateur pour fruits frais assemblé, poser le pare-éclaboussures et baisser la tête du batteur. Régler à la vitesse 2. Pendant que le batteur tourne, ajouter tous les fruits dans le bol.

- Baratter pendant 15 à 20 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Valeur nutritive par portion de ½ t. (125 ml) :
Calories 49 (5 % provenant des lipides) • glucides 12 g
• protéines 1 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g
• cholestérol 0 mg • sodium 1 mg • calcium 8 mg • fibres 1 g

Sirop simple

Un excellent ingrédient à avoir sous la main! Le sirop simple se conserve jusqu'à une semaine au réfrigérateur, dans un récipient hermétique. On peut l'utiliser dans des cocktails, de la limonade maison ou dans l'eau de Seltz.

Donne 1½ tasse (375 ml)

- 1 t. (250 ml) d'eau**
- 1 t. (250 ml) de sucre granulé**

- Dans une petite casserole à feu moyen, chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition. Remuer pour bien dissoudre le sucre. Retirer du feu.
- Laisser refroidir parfaitement avant l'emploi.

Valeur nutritive par portion de ¼ tasse (60 ml) :
Calories 80 (0 % provenant des lipides) • glucides 24 g
• protéines 0 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g
• cholestérol 0 mg • sodium 1 mg • calcium 0 mg • fibres 0 g

Glace à la vanille simple

Donnez une autre dimension à cette crème glacée en y ajoutant des confiseries hachées ou des paillettes à la fin du barattage.

Donne environ 6 tasses (1,5 L)

- 1 t. (250 ml) de lait entier**
- ¾ t. (175 ml) de sucre granulé pincée de sel cascher**
- 2 t. (500 ml) de crème épaisse**

- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur**

- Mettre le lait, le sucre et le sel dans un bol de taille moyenne et battre avec un malaxeur ou un fouet jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Incorporer la crème et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures, mais de préférence jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation au moment de l'utiliser.

- Poser le bol isotherme sur la base du batteur sur socle Cuisinart^{MD} et le tourner pour le fixer en position. Insérer l'agitateur pour crème glacée assemblé, poser le pare-éclaboussures et baisser la tête du batteur. Régler à la vitesse 3. Pendant que le batteur tourne, ajouter la préparation de crème dans le bol.

- Baratter pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 ml) :
Calories 200 (67 % provenant des lipides) • glucides 18 g
• protéines 1 g • lipides 15 g • lipides saturés 10 g
• cholestérol 57 mg • sodium 37 mg
• calcium 51 mg • fibres 0 g

Glace double chocolat

Pour l'amateur de chocolat.

Donne environ 6 tasses (1,5 L)

- ¾ t. (175 ml) de poudre de cacao, tamisée**
- ½ t. (125 ml) de sucre granulé**
- ⅓ t. (75 ml) de cassonade brune ou dorée, tassée pincée de sel cascher**
- 1 t. (250 ml) de lait entier**
- 2 t. (500 ml) de crème épaisse**
- 1½ c. à thé (7,5 ml) d'extrait de vanille pur**
- ½ t. (125 ml) de sauce chaude au chocolat (recette à la page 10)**

- Combiner la poudre de cacao, le sucre, la cassonade et le sel à l'aide d'un fouet dans un bol de taille moyenne. Ajouter le lait et battre avec un malaxeur ou un fouet jusqu'à ce que le cacao, le sucre et la cassonade soient dissous. Incorporer la crème et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures, mais de préférence jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation au moment de l'utiliser.

2. Poser le bol isotherme sur la base du batteur sur socle Cuisinart^{MD} et le tourner pour le fixer en position. Insérer l'agitateur pour crème glacée assemblé, poser le pare-éclaboussures et baisser la tête du batteur. Régler à la vitesse 3. Pendant que le batteur tourne, ajouter la préparation de crème dans le bol.

3. Baratter pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. Juste avant la fin, ajouter la sauce au chocolat chaude et continuer à baratter pendant environ 1 minute. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 ml) :
Calories 267 (25 % provenant des lipides) • glucides 23 g
 • protéines 2 g • lipides 17 g • lipides saturés 11 g
 • cholestérol 62 mg • sodium 36 mg
 • calcium 27 mg • fibres 1 g

Glace au caramel salé

*Une combinaison décadente,
 sûre d'assouvir vos envies de sucré et de salé.*

Donne environ 6 tasses (1,5 L)

Crème glacée :

- 1¼ **t. (300 ml) de lait entier**
- 1¼ **t. (300 ml) de crème épaisse**
- ⅓ **t. (75 ml) de sucre granulé, divisé
pincée de sel cascher**
- 1½ **c. à the (7.5 ml) d'extrait de vanille pur**
- 4 **gros jaunes d'œuf**

Sauce au caramel :

- ½ **t. (125 ml) de sucre granulé**
- ¼ **c. à the (1 ml) de sel cascher**
- 2 à 3 c. **à soupe (30 à 45 ml) d'eau (juste assez pour recouvrir le sucre de sorte qu'il ressemble à du sable mouillé)**
- ¼ **t. (60 ml) de crème épaisse**
- 2 **c. à soupe (30 ml) de beurre non salé
sel de mer en flocons (comme garniture)**

1. Dans une casserole moyenne, combiner le lait, la crème, la moitié du sucre, le sel et la vanille à l'aide d'un fouet. Faire chauffer à feu mi-doux seulement jusqu'à ce que la préparation entre en ébullition.

2. Pendant ce temps, mettre les jaunes d'œuf et le reste du sucre dans un bol moyen et les battre à l'aide d'un fouet ou d'un malaxeur à faible vitesse jusqu'à ce que le mélange soit épais et jaune pâle.

3. Lorsque la préparation de crème a commencé à bouillir, en ajouter environ le tiers au mélange d'œufs en fouettant. Incorporer un autre tiers. Remettre le tout dans la casserole et faire chauffer à feu doux en remuant constamment avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la préparation ait épaissi suffisamment pour napper le dos de la cuillère. Ne PAS laisser entrer en ébullition pour éviter que les jaunes d'œuf soient trop cuits. L'opération prendra entre 10 et 15 minutes selon la puissance de la cuisinière et le type de casserole utilisé.

4. Filtrer la préparation dans une passoire fine et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain, de préférence.

5. Lorsque la base a refroidi, préparer la sauce au caramel. Dans une petite casserole à fond épais, combiner le sucre, le sel et l'eau et faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur ambre très pâle (la couleur du sirop d'érable clair) en surveillant la cuisson de très près, car la sauce au caramel brûle facilement. Retirer du feu et incorporer la crème et le beurre graduellement, car cela moussera un peu. Fouetter et réserver jusqu'à l'emploi. Laisser refroidir à la température de la pièce.

6. Réserver 2 c. à soupe (30 ml) de la sauce. Ajouter le reste à la base de crème glacée et combiner à l'aide d'un fouet.

7. Poser le bol isotherme sur la base du batteur sur socle Cuisinart^{MD} et le tourner pour le fixer en position. Insérer l'agitateur pour crème glacée assemblé, poser le pare-éclaboussures et baisser la tête du batteur. Régler à la vitesse 3. Pendant que le batteur tourne, ajouter la préparation de crème dans le bol.

8. Baratter pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. Ajouter la sauce au caramel réservée et baratter pendant au plus 30 secondes pour obtenir un effet de tourbillon. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir. Garnir d'une pincée de sel de mer en flocons.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 ml) :
Calories 206 (65 % provenant des lipides) • glucides 15 g
 • protéines 2 g • lipides 14 g • lipides saturés 9 g
 • cholestérol 110 mg • sodium 29 mg
 • calcium 39 mg • fibres 0 g

Glace à la noix de coco avec des morceaux de chocolat (sans produit laitier)

Riche et onctueuse, avec juste la bonne quantité de chocolat dans chaque bouchée.

Donne environ 6 tasses (1,5 L)

- 2 **boîtes de 13,5 oz (383 g) de lait de coco (pas la version légère)**
- ¾ **t. (175 ml) de sucre granulé
pincée de sel cascher**
- 1 **c. à the (5 ml) d'extrait de vanille pur**
- 4 **oz (113 g) de chocolat mi-amer environ
¾ t. [(175 ml), fondu et gardé chaud (on peut remplacer par des grains de caroube ou des grains au chocolat sans produit laitier)]**

1. Mélanger tous les ingrédients, sauf le chocolat, dans un mélangeur ou avec un mélangeur à main à faible vitesse jusqu'à consistance lisse et homogène. Réfrigérer pendant au moins 2 heures ou de préférence, jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant l'emploi.

2. Poser le bol isotherme sur la base du batteur sur socle Cuisinart^{MD} et le tourner pour le fixer en position. Insérer l'agitateur pour crème glacée assemblé, poser le pare-éclaboussures et baisser la tête du batteur. Régler à la vitesse 3. Pendant que le batteur tourne, ajouter la préparation dans le bol.

3. Baratter pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. Ajouter le chocolat fondu en un filet mince et baratter pendant 1 ou 2 minutes de plus. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 ml) :
Calories 206 (60 % provenant des lipides) • glucides 21 g
 • protéines 1 g • lipides 15 g • lipides saturés 13 g
 • cholestérol 0 mg • sodium 29 mg
 • calcium 3 mg • fibres 1 g

Sauce chaude au chocolat

La sauce au chocolat maison a tellement meilleur goût... et elle si facile à faire.

Donne environ 1¼ tasse (425 ml)

- ¾ **t. (150 ml) de crème épaisse**
- ⅓ **t. (75 ml) de sirop de maïs clair**
- ⅓ **t. (75 ml) de cassonade dorée, tassée**
- ¼ **t. (60 ml) de poudre de cacao, tamisée**
- ¼ **c. à the (1 ml) de sel cascher**
- 2 **c. à soupe (30 ml) de beurre non salé**
- 1 **c. à (5 ml) d'extrait de vanille pur**
- 6 **oz (170 g) de chocolat mi-amer, haché**

1. Dans une casserole moyenne à fond épais, combiner tous les ingrédients, sauf le chocolat. Faire chauffer à feu mi-doux jusqu'à ce que la préparation commence à bouillir. Ajouter le chocolat et mélanger à l'aide d'un fouet.

La sauce est meilleure servie chaude ou tiède. Si on ne l'utilise pas immédiatement, on peut la laisser refroidir à la température de la pièce et la réfrigérer. Elle se conservera jusqu'à une semaine au réfrigérateur. Réchauffer avant l'emploi.

Valeur nutritive par portion de 2 c. à soupe (30 ml) :
Calories 183 (50 % provenant des lipides) • glucides 23 g
 • protéines 1 g • lipides 11 g • lipides saturés 7 g
 • cholestérol 23 mg • sodium 57 mg
 • calcium 6 mg • fibres 1 g

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE D'1 AN

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période d' 1 an à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
IC-50C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca.

Cuisinart^{MD}



Cafetières



Mélangeurs



Presse-agrumes



Ustensiles
de cuisson



Outils et
accessoires

Cuisinart^{MC} offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, nos ustensiles de cuisson et nos outils et accessoires de cuisine.

www.cuisinart.ca

©2016 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Imprimé en Chine

16CC020628

IB-14222-CAN

Toutes les autres marques de commerce ou de service utilisées dans le présent document sont les marques de leurs propriétaires respectifs.

