

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Machine à crème glacée molle Mix It In^{MC}

Série ICE-48C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure personnelle. En voici quelques-unes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou le bloc-moteur de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité sans surveillance ou instruction. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Éteignez l'appareil (interrupteur à OFF) et débranchez-le lorsqu'il ne sert pas, avant de poser ou déposer des pièces et avant de le nettoyer. À cette fin, saisissez la fiche du cordon et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et tout autre ustensile à l'écart de l'appareil en cours de fonctionnement afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez avec le fabricant pour le faire examiner, réparer ou régler au besoin
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.

10. Ne mettez jamais les mains ni des ustensiles dans le bol isotherme pendant que l'appareil fonctionne, sous peine de l'endommager ou de subir des blessures graves. **N'UTILISEZ JAMAIS D'OBJETS OU D'USTENSILES POINTUS DANS LE BOL**, sous peine d'abîmer le revêtement intérieur. Vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois, mais seulement quand l'appareil est hors tension (OFF).
11. L'appareil est conçu pour un usage domestique. Pour tout service autre que le nettoyage et l'entretien, vous devez vous adresser au personnel autorisé par Cuisinart.
12. Ne mettez pas le bol isotherme sur des flammes, des réchauds ou la cuisinière. Ne l'exposez pas à une source de chaleur. Ne le lavez pas au lave-vaisselle, car cela risquerait de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
13. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
14. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures associées aux risques d'enchevêtrement ou de chute que présente un cordon long.

Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions.

La rallonge doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil. Elle doit être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuché dessus.

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

MISE EN GARDE

L'appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Toute opération d'entretien, autre que le nettoyage et l'entretien fait par l'utilisateur, doit être confiée à un représentant de service agréé.

- N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau.
- Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, ne démontez pas le bloc-moteur. **REMARQUE :** Le bloc-moteur ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur.
- Les réparations doivent seulement être faites par du personnel autorisé.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque du fabricant correspond à la tension du circuit sur lequel l'appareil est branché.
- N'utilisez jamais de poudres abrasives ou d'outils durs pour nettoyer l'appareil.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Avant la première utilisation	3
Préparation et congélation du bol	3
Caractéristiques et avantages	4
Assemblage	4
Mode d'emploi	5
Garnitures sèches	6
Garnitures liquides	6
Démontage	6
Nettoyage	6
Dépannage	7
Recette	8
Garantie	18

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez toutes les pièces afin d'éliminer la poussière et les résidus accumulés durant la fabrication et le transport. Essayez le bloc-moteur à l'aide d'un chiffon humide; ne l'IMMERGEZ PAS dans l'eau. Lavez le couvercle, le bol isotherme, l'agitateur, les contenants pour garnitures, la goulotte de distribution des garnitures et le plateau d'égouttage à l'eau chaude savonneuse. N'UTILISEZ PAS de nettoyants abrasifs ou d'outils durs sur les pièces pour le nettoyage.

PRÉPARATION ET CONGÉLATION DU BOL

Le bol isotherme doit être parfaitement gelé pour la confection de la crème glacée. Avant de le mettre au congélateur, lavez-le et essuyez-le parfaitement. Mettez-le au fond du congélateur, là où la température est la plus froide. **Assurez-vous de le mettre à la verticale, sur une surface plane pour que le liquide réfrigérant qu'il contient gèle uniformément.** Le temps que le liquide met à geler varie selon la température du congélateur; en général, cela prend au moins 24 heures. Pour vérifier que le liquide est bien gelé, secouez le bol; si aucun bruit ne se fait entendre, c'est que le liquide est gelé et donc, que le bol est prêt. Pour la commodité, vous pouvez conserver le bol au congélateur; ainsi, il sera prêt pour un usage immédiat à votre convenance. Si vous le faites, enveloppez-le dans un sac de plastique afin de prévenir les brûlures par le froid.

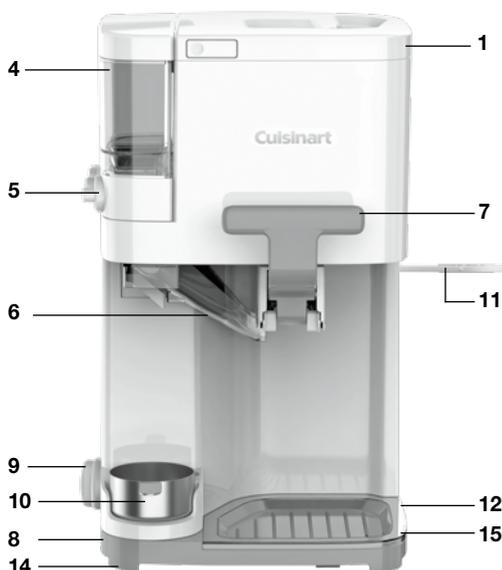
Rappel : Le congélateur doit être réglé à -18 °C (0 °F) pour assurer la congélation adéquate de tous les aliments.

AIDE-MÉMOIRE

Vous trouverez sur le côté du plateau d'égouttage (pièce no 12 à la page 4), un plateau INFO qui présente un code QR vous donnant accès au livret d'instructions et de recettes en ligne, au cas où vous égareriez la version papier.

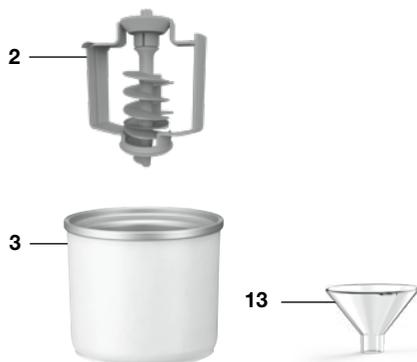
CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 1. Couverture à fermeture facile avec ouverture** – Muni d'un dispositif de fermeture simplifié et d'une ouverture pour faciliter l'ajout d'ingrédients; transparent, ce qui permet de surveiller le processus de réfrigération.
- 2. Agitateur** – Mélange et aère la préparation dans le bol isotherme pour donner de la crème glacée molle lisse.
- 3. Bol isotherme de 1,5 pinte** – Bol à paroi double contenant un liquide réfrigérant qui assure une réfrigération rapide et uniforme en plus de maintenir une température égale.
- 4. Contenants pour garnitures amovibles** – Trois contenants pour différentes garnitures sèches, tels que bonbons décoratifs à gâteaux (vermicelles, nonpareilles, etc.) minigrains de chocolat, bonbons durs, noix hachées et plus. Les garnitures sèches peuvent être ajoutées à la crème glacée pendant qu'on la distribue dans un bol ou un cornet ou au moment de la servir à la table.
- 5. Boutons de distribution des garnitures** – Servent à ouvrir ou fermer les contenants pour laisser passer les ingrédients de garnitures sèches sur la goulotte de distribution.
- 6. Goulotte de distribution** – Sert à acheminer les ingrédients de garnitures sèches dans la crème glacée. Amovible pour en faciliter le nettoyage.
- 7. Distributeur de crème glacée avec manette** – Mécanisme qui permet de distribuer la crème glacée molle. Il suffit de tirer la manette vers le bas pour faire s'écouler la crème glacée. Amovible pour en faciliter le nettoyage.
- 8. Bloc-moteur** – Robuste et puissant pour brasser et distribuer la crème glacée.
- 9. Bouton de commande**
- 10. Plaque chauffante et godet garde-au-chaud de 4 oz** – Sert à garder les garnitures liquides chaudes.
- 11. Porte-cornets** – Support pour empiler et ranger les cornets, tant les cornets gaufrés que les cornets gaufrettes ordinaires.
- 12. Plateau d'égouttage amovible** – Facile à enlever pour le nettoyage.
- 13. Calibreur de garnitures** – Sert à vérifier la grosseur des garnitures. Les garnitures qui ne passent pas dans le calibreur vont bloquer le distributeur et la goulotte.
- 14. Pieds de caoutchouc** – Pieds antidérapants qui assurent la stabilité de l'appareil pendant le fonctionnement.
- 15. Aide-mémoire amovible** (non montré)



ASSEMBLAGE

1. Posez les contenants pour garnitures sèches dans l'espace prévu au haut du côté gauche de la machine à crème glacée molle. Les deux contenants qui présentent un bord arrondi vont dans les espaces avant et arrière.



2. Posez le couvercle sur chacun des contenants.
3. Posez le distributeur de crème glacée en insérant l'ouverture ronde sous la partie supérieure de la machine, en alignant la manette sur le mot LOCK sur le côté de la machine, puis en tournant le distributeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en position. La manette doit être bien centrée sur l'avant de la machine.
4. Glissez la goulotte de distribution dans l'espace prévu sous les contenants pour garnitures. Insérez-la bien à fond jusqu'à ce que vous la sentiez s'enclencher en position (la manette doit être à la verticale).
5. Posez le plateau d'égouttage sur la base de l'appareil sous le distributeur de crème glacée.
6. Mettez le godet sur la plaque chauffante si vous souhaitez utiliser des garnitures liquides chaudes.

MODE D'EMPLOI

1. Remplissez les contenants pour garnitures des garnitures sèches désirées (qui passent dans le calibre). Ne mettez PAS de garnitures liquides dans les contenants pour garnitures.
2. Si vous souhaitez utiliser une garniture liquide, mettez-en au plus 4 oz dans le godet garde-au-chaud.
REMARQUE : Le godet sert uniquement à garder les garnitures liquides chaudes, non pas à les réchauffer.
3. Préparer la base de crème glacée selon les recettes de Cuisinart qui paraissent dans les pages suivantes. Ne remplissez pas le bol isotherme à plus de ½ pouce (1,25 cm) du haut, car les ingrédients prennent du volume pendant le processus de barattage. Pour obtenir de meilleurs résultats, préparez la base dans un récipient facile à transvider.
4. Posez l'agitateur en poussant sa partie supérieure dans l'orifice au bas du couvercle.
5. Sortez le bol isotherme du congélateur et retirez-le du sac de plastique, s'il y a lieu. Retirez le couvercle de la machine et mettez le bol à l'intérieur de la machine.
REMARQUE : Utilisez le bol sans tarder, car il commencera à dégeler rapidement une fois sorti du congélateur.
6. Posez le couvercle muni de l'agitateur sur la machine et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement.
7. Mettez le bouton de commande au réglage « Crème glacée » ou, si vous souhaitez également utiliser la plaque chauffante, au réglage « Crème glacée + garde-au-chaud » : l'agitateur commencera à tourner et, si vous avez réglé à « Crème glacée + garde-au-chaud », la plaque chauffante commencera à chauffer.
8. Versez la préparation de base de la crème glacée dans le bol isotherme par l'ouverture du couvercle.
9. La crème glacée molle peut être prête en une trentaine de minutes, selon la recette et la quantité que vous préparez. Réfrigérer la préparation de base réduira la durée de barattage.
REMARQUE : Pour obtenir une consistance optimale, il est recommandé de commencer à la vérifier au moins 5 minutes avant la fin de la période de barattage prévue. Si la crème glacée est devenue trop dure pour être distribuée par le distributeur, vous n'avez qu'à retirer le bol isotherme de la machine et qu'à servir la crème glacée en boules à partir du bol.
10. Tenez un cornet ou un bol, 1 po (2,5 cm) sous la goulotte, et tirez sur la manette du distributeur pour faire couler la crème glacée molle. Déplacez le cornet ou le bol en un mouvement circulaire pour que la crème glacée forme un tourbillon.
11. Ouvrez le contenant de la garniture désirée pour incorporer celle-ci à même la crème glacée en train de couler.
12. Lorsque le bol ou le cornet est plein, remontez la manette du distributeur pour couper la distribution.
REMARQUES : Au moment où vous descendez la manette, il est possible que du liquide coule du distributeur. Mettez un récipient sur le plateau pour recueillir ce liquide, puis videz-le dans le bol isotherme. Cela fait, vous pouvez distribuer la crème glacée dans un bol ou un cornet. Ne conservez pas les desserts glacés dans le bol isotherme au congélateur, car ils adhéreront à la paroi du bol, ce qui risque de l'endommager. Transvidez les desserts dans des contenants hermétiques.
La crème glacée molle durcira si elle est conservée au congélateur.
13. Pour utiliser le godet garde-au-chaud, assurez-vous de régler la machine à « Crème glacée + garde-au-chaud ».
REMARQUE : La fonction garde-au-chaud sert uniquement à maintenir les garnitures liquides (comme la sauce chaude au chocolat, au caramel ou au caramel écossais) suffisamment liquides pour qu'elles puissent être versées sur la crème glacée.

GARNITURES SÈCHES

Voici quelques suggestions de garnitures sèches qui peuvent être incorporées aux desserts glacés. Elles sont vendus dans tous les bons magasins d'épicerie.

Friandises au chocolat miniatures

Minigrains de chocolat

Confettis, vermicelles, nonpareilles

Pépites de caramel ou de sucre d'érable

Jujubes

Croquants d'amandes pralinés

Noix finement hachées

REMARQUE : Utilisez toujours le calibre pour mesurer la grosseur des garnitures. Les garnitures qui ne passent pas dans le calibre devront être hachées pour ne pas bloquer le contenant ou la goulotte.

GARNITURES LIQUIDES

Voici quelques garnitures liquides dont vous pouvez utiliser pour garnir vos desserts glacés

Sirop au chocolat

Sauce au chocolat chaud

Sauce au caramel

Sauce aux fruits (fraises, framboises, bleuets ou autre)

Sauce au caramel écossais

DÉMONTAGE

1. Éteignez la machine (interrupteur à Arrêt) et débranchez-la.
2. Retirez le couvercle en poussant les deux languettes vers l'intérieur et en les levant. Détachez l'agitateur.
3. Sortez le bol isotherme de la machine, après avoir vérifié qu'il est bien vide.
4. Retirez la goulotte en la tirant vers vous.
5. Retirez le mécanisme distributeur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller, puis en le descendant.

NETTOYAGE

1. Démontez l'appareil en suivant les instructions ci-dessus.
2. **Bloc-moteur** : Essuyez avec un chiffon humide, puis asséchez. N'immergez pas le bloc-moteur dans l'eau et n'utilisez pas de produits abrasifs dessus.
3. **Bol isotherme et couvercle** : Lavez à la main à l'eau chaude savonneuse et essuyez parfaitement. **N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS ABRASIFS. NE LES METTEZ PAS AU LAVE-VAISSELLE.**
4. **Distributeur de crème glacée** : Lavez parfaitement à la main à l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous d'éliminer tout résidu de crème glacée en nettoyant le distributeur en position d'ouverture (manette vers le bas) et de fermeture (manette vers le haut).
5. Agitateur, contenants pour garnitures, goulotte de distribution, godet garde-au-chaud et plateau d'égouttage : Lavez à la main à l'eau chaude savonneuse et essuyez parfaitement ou lavez dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

RANGEMENT

NE METTEZ PAS le bol isotherme au congélateur quand il est mouillé.

N'ENTREPOSEZ PAS le couvercle, l'agitateur, le bloc-moteur, le plateau d'égouttage ou les contenants pour garnitures dans le congélateur. Vous pouvez entreposer le bol isotherme, debout, au congélateur pour qu'il soit prêt à utiliser à votre convenance; enveloppez-le alors dans un sac de plastique pour prévenir les brûlures par le froid. **NE CONSERVEZ PAS** les desserts glacés dans le bol isotherme dans le congélateur. Si vous désirez conserver des desserts glacés au congélateur, transvasez-les dans un contenant hermétique. Conservez les contenants pour garnitures qui contiennent des garnitures dans un endroit frais et sec; videz-les si vous ne comptez pas les utiliser dans les quelques jours après qu'ils ont été remplis.

REMARQUE : La crème glacée molle durcira si elle est conservée au congélateur.

DÉPANNAGE

Problème : La crème glacée n'est pas prête à la fin de la période de barattage recommandée.

Solution:

- Vérifier la consistance de la préparation de base de la crème glacée au cours du barattage. Si la préparation est froide et épaisse, il pourrait être nécessaire de poursuivre le barattage pour obtenir la bonne consistance aux fins de distribution.
- Si on n'arrive toujours pas à atteindre la bonne consistance, c'est probablement parce que le bol isotherme n'était pas gelé. Il est important que le bol soit mis au congélateur pendant 24 heures avant l'utilisation et que la température du congélateur soit de 0 °F (- 18 °C).
- Il est possible que la préparation de base de la crème glacée n'était pas assez froide. Pour obtenir de bons résultats, il faut que la base soit parfaitement froide au préalable.
- Prendre soin d'assembler les différentes composantes de la machine avant de sortir le bol isotherme du congélateur.

Problème : La crème glacée ne coule pas.

Solution:

- La consistance est clé pour que la crème glacée coule par le distributeur. Commencer à vérifier la consistance au moins 5 minutes avant la fin de la période de barattage.
- La crème glacée trop épaisse ne pourra pas s'écouler par le distributeur. Dans un tel cas, il faudra la servir directement du bol isotherme.
- Pour vérifier la consistance, faire un essai en versant de la crème glacée dans un bol une fois que la préparation de base de la crème glacée a commencé à épaissir. Si la préparation est trop molle ou liquide, la remettre dans le bol.
- Quand la crème glacée a une bonne consistance, elle peut être distribuée dans des bols ou des cornets individuels jusqu'à ce que le bol isotherme soit vide.

Problème : Le moteur cale.

Solution:

- Il est possible que la crème glacée soit trop épaisse.
- Éteindre la machine. Il faudra vider le bol, le laver et le recongeler avant de refaire de la crème glacée.

Problème : Les garnitures sèches ne s'écoulent pas.

Solution:

- Vérifier que la goulotte de distribution n'est pas bloquée par des garnitures.
- S'assurer que les contenants pour garnitures sont parfaitement secs avant de les remplir. S'ils sont mouillés, la garniture qu'on y mettra risque de fondre et de s'agglutiner.
- Vérifier que la goulotte de distribution est parfaitement sèche.
- Il est possible que les garnitures soient trop grosses. Vérifier leur grosseur à l'aide du calibre.

Problème : L'agitateur ne tourne pas.

Solution:

- Vérifier qu'il n'y a pas de glace dans le bol isotherme.

RECETTES

Crèmes glacées

Crème glacée molle à la vanille	8
Crème glacée au chocolat simple	8
Crème glacée aux fraises	9
Crème glacée onctueuse à la menthe	9
Crème glacée au beurre d'arachides	10
Crème glacée au gâteau de fête	10
Crème glacée bleue aux miettes de biscuits	10
Crème glacée aux bananes et aux noix	11
Crème glacée au café	11

Yogourts glacés

Yogourt glacé aux fraises et aux bananes	12
Yogourt glacé aux cerises et à la vanille	12

Desserts glacés sans produits laitiers

Crème glacée au dulce de leche sans produits laitiers	12
Crème glacée soyeuse au chocolat sans produits laitiers	13
Crème glacée à la noix de coco et aux brisures d'amandes sans produits laitiers	13

Sorbets

Sorbet à la mangue et à la lime	14
Sorbet aux framboises	14

Boissons glacées

Barbotine au melon d'eau	14
Frosé aux fraises	15
Pina colada	15

Sauces et accompagnements

Sirop simple	15
Enrobage de chocolat craquant	16
Sauce au caramel écossais	16
Sauce au beurre d'arachides	16
Biscuits pour sandwichs à la crème glacée	16
Biscuits aux pépites de chocolat	17

Crème glacée molle à la vanille

Cette crème glacée molle prend une toute autre allure quand on lui ajoute des bonbons décoratifs ou autres garnitures hachés à la fin du barattage.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

- 1 t. (250 ml) de lait entier
- ¾ t. (175 ml) de sucre granulé
- 1 pincée de sel
- 2 t. (500 ml) de crème épaisse
- 1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille pur

1. Dans un bol de taille moyenne, préparer la base : à l'aide d'un fouet, mélanger le lait, le sucre et le sel, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.
2. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.
3. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :
Calories 222 (73 % provenant des lipides) • glucides 13 g •
protéines 2 g • lipides 18 g • lipides saturés 11 g •
cholestérol 69 mg • sodium 45 mg • calcium 61 mg • fibres 0 g

Crème glacée au chocolat simple

Un éternel favori, cette glace est toute simple à faire – le secret est d'avoir une préparation de base bien réfrigérée avant de la mettre à baratter!

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

- ¾ t. (160 ml) de poudre de cacao non sucrée (de préférence traitée à l'alcali)
- ½ t. (125 ml) de sucre granulé
- ½ t. (75 ml) de cassonade dorée, bien tassée
- 1 pincée de sel
- 1 t. (250 ml) de lait entier
- 2 t. (500 ml) de crème épaisse
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

1. Dans un bol de taille moyenne, préparer la base : à l'aide d'un fouet, mélanger le cacao, le sucre, la cassonade et le sel jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Ajouter le lait, la crème épaisse et la vanille; battre avec un fouet (ou un batteur à main) jusqu'à que le cacao, le sucre et la cassonade soient dissous. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.
2. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.
3. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 255 (62 % provenant des lipides) • glucides 23 g • protéines 3 g • lipides 18 g • lipides saturés 12 g • cholestérol 69 mg • sodium 33 mg • calcium 75 mg • fibres 3 g

Crème glacée aux fraises

Des fraises fraîches d'été donnent à cette glace un goût incomparable!

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

- 1½ t. (375 ml) de fraises, équeutées et coupées en deux si elles sont grosses
 - ¾ t. (175 ml) de lait entier
 - ½ t. (125 ml) de sucre granulé
 - 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur
 - 1 pincée de sel
 - 1¼ t. (310 ml) de crème épaisse
1. Préparer la base : mettre les fraises, le lait, le sucre, la vanille et le sel dans le récipient d'un mélangeur et mélanger à grande vitesse pendant 40 à 50 secondes, jusqu'à consistance parfaitement lisse et homogène. Verser dans un bol et incorporer la crème épaisse. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.
 2. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème

glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.

3. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 178 (60 % provenant des lipides) • glucides 17 g • protéines 1 g • lipides 12 g • lipides saturés 8 g • cholestérol 46 mg • sodium 20 mg • calcium 43 mg • fibres 1 g

Crème glacée onctueuse à la menthe

Cette crème glacée se démarque par son parfum authentique et naturel, qu'elle tient de la grande quantité de menthe fraîche et d'un vert éclatant. Mélanger les feuilles de menthe infusées donnera une ravissante teinte pastel, mais si vous passez les feuilles au tamis, vous obtiendrez une crème glacée blanche et une saveur de menthe moins prononcée.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

- 1 t. (250 ml) de lait entier
- 2½ t. (625 ml) de feuilles de menthe fraîches, bien tassées
- ¾ t. (175 ml) de sucre granulé
- 1 pincée de sel
- 2 t. (500 ml) de crème épaisse
- 1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille pur

1. Dans une casserole de taille moyenne, chauffer le lait à feu moyen-doux jusqu'à ébullition. Retirer du feu et ajouter les feuilles de menthe; laisser infuser pendant 20 à 30 minutes. Pour un goût de menthe doux, filtrer et jeter les feuilles de menthe après l'infusion. Pour un goût de menthe plus prononcé, battre le mélange de lait et de feuilles de menthe avec un pied-mélangeur.
2. Ajouter le sucre et le sel au mélange de lait et de menthe infusé. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.
3. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles

de quelques minutes. La crème glacée molle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.

4. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :

Calories 241 (45 % provenant des lipides) • glucides 17 g • protéines 1 g • lipides 17 g • lipides saturés 12 g • cholestérol 66 mg • sodium 27 mg • calcium 43 mg • fibres 1 g

Crème glacée au beurre d'arachides

Un favori des enfants de tous les âges.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

- 1 t. (250 ml) de beurre d'arachides crémeux
- ¾ t. (150 ml) de sucre granulé
- 1 pincée de sel
- 1 t. (250 ml) de lait entier
- 1½ t. (375 ml) de crème à café
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

1. Dans un bol de taille moyenne, préparer la base : à l'aide d'un fouet, mélanger le beurre d'arachides, le sucre et le sel, jusqu'à consistance lisse. Ajouter le lait et battre jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème à café et la vanille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain
2. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 20 à 25 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.
3. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 265 (58 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 8 g • lipides 18 g • lipides saturés 6 g • cholestérol 17 mg sodium 150 mg • calcium 76 mg • fibres 2 g

Crème glacée au gâteau de fête

Une véritable célébration pour les papilles!

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

- ¼ t. (60 ml) de préparation pour gâteau jaune en boîte

- 1 t. (250 ml) de lait entier
- ¾ t. (175 ml) de sucre granulé
- 1 pincée de sel
- 2 t. (500 ml) de crème épaisse
- 1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille pur
- ½ t. (125 ml) de nonpareilles arc-en-ciel, et plus comme garniture

1. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C). Saupoudrer la préparation pour gâteau sur une petite plaque à pâtisserie. Cuire pendant 15 minutes. Laisser refroidir parfaitement.
2. Dans un bol de taille moyenne, préparer la base : à l'aide d'un fouet, mélanger le lait, le sucre, le sel et la préparation pour gâteau refroidie, jusqu'à ce que le sucre et la préparation pour gâteau soient dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.
3. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Mettre les nonpareilles dans l'un des contenants pour garnitures. Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.
4. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant les nonpareilles.
Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :
Calories 275 (64 % provenant des lipides) • glucides 22 g • protéines 2 g • lipides 20 g • lipides saturés 11 g • cholestérol 75 mg • sodium 89 mg • calcium 31 mg • fibres 0 g

Crème glacée bleue aux miettes de biscuits

Une crème glacée molle contenant des miettes de vos biscuits préférés et habillée d'une belle couleur bleue.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

- 1 t. (250 ml) de lait entier
- ¾ t. (175 ml) de sucre granulé
- 1 pincée de sel
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre de spiruline bleue
- 2 t. (500 ml) de crème épaisse
- 1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille pur
- ½ t. (125 ml) de miettes de biscuits gaufrettes au chocolat ou de biscuits aux pépites de chocolat

1. Dans un bol de taille moyenne, préparer la base : à l'aide d'un fouet, mélanger le lait, le sucre, le sel et la poudre de spiruline, jusqu'à ce que le sucre et la poudre soient dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.
2. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Mettre les miettes de biscuits dans l'un des contenants pour garnitures. Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.
3. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant les miettes de biscuits.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :
 Calories 245 (66 % provenant des lipides) • glucides 18 g
 protéines 9 g • lipides 18 g • lipides saturés 11 g
 cholestérol 69 mg • sodium 51 mg • calcium 31 mg • fibres 0 g

Crème glacée aux bananes et aux noix

Cuire les bananes intensifie la saveur en plus de créer un sirop sucré qui se mélange rapidement à la préparation de base.

Donne environ 6 tasses (1,5 L ou 12 portions de ½ t. [125 ml])

- 3 bananes très mûres
- ¼ t. (60 ml) de cassonade dorée, tassée
- 1 pincée de sel
- 1 t. (250 ml) de lait entier
- ½ t. (125 ml) de sucre granulé
- 1 pincée de sel
- 2 t. (500 ml) de crème épaisse
- 1½ c. à thé (7 ml) d'extrait de vanille pur
- ½ t. (125 ml) de noix de Grenoble finement hachées

1. Mettre les bananes, la cassonade et le sel dans une poêle à frire de taille moyenne ou grande et cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient molles et caramélisées. (Surveiller la cuisson de près pour éviter que le sucre brûle.) Retirer du feu et laisser reposer pendant au plus 1 minute.
2. Préparer la base : Dans un bol à mélanger de grande taille, à l'aide d'un fouet, mélanger le lait, le sucre et

le sel jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter une louche du mélange de lait aux bananes cuites et bien mélanger. Ajouter le mélange de bananes au reste du mélange de lait en raclant la poêle pour récupérer tout le sirop de sucre. Battre avec un fouet (ou réduire en purée à l'aide d'un pied-mélangeur pour obtenir une saveur plus riche et une consistance plus lisse). Incorporer la crème épaisse et l'extrait de vanille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.

3. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Mettre les noix de Grenoble finement hachées dans l'un des contenants pour garnitures. Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
4. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant les noix de Grenoble finement hachées.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :
 Calories 237 (61 % provenant des lipides) • glucides 20 g
 protéines 2 g • lipides 16 g • lipides saturés 10 g • cholestérol 55 mg • sodium 26 mg • calcium 21 mg • fibres 1 g

Crème glacée au café

Réveillez vos papilles avec cette crème glacée molle vive et gourmande.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

- 1 t. (250 ml) de lait entier
- ½ t. (125 ml) de sucre granulé
- ¼ t. (60 ml) de cassonade dorée, tassée
- 1 à 1½ c. à soupe (15 à 25 ml) de café ou d'expresso instantané (au goût)
- 1 pincée de sel
- 2 t. (500 ml) de crème épaisse
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

1. Préparer la base : Dans un bol de taille moyenne, à l'aide d'un fouet, mélanger le lait, le sucre, la cassonade, le café instantané et le sel, jusqu'à ce que les sucres soient dissous. Incorporer la crème épaisse et l'extrait de vanille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.
2. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à baratter jusqu'à l'obtention

de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.

3. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :

Calories 257 (67 % provenant des lipides) • glucides 19 g
protéines 3 g • lipides 19 g • lipides saturés 12 g
cholestérol 72 mg • sodium 44 mg • calcium 95 mg • fibres 0 g

Yogourt glacé aux fraises et aux bananes

Savourez le goût exquis de la combinaison classique des fraises et des bananes dans ce yogourt glacé à la fois sucré et acidulé.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

- 1 banane mûre, pelée et coupée en rondelles de 1 po (2,5 cm)
 - 8 oz (227 g) de fraises fraîches équeutées (ou congelées et décongelées)
 - ½ t. (125 ml) de lait entier
 - ½ t. (125 ml) de crème épaisse
 - 1 t. (250 ml) de sucre granulé
 - 1 pincée de sel
 - ½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur
 - 3 t. (750 ml) de yogourt grec au lait entier
1. Préparer la base : Dans le récipient d'un mélangeur, mettre la banane, les fraises, le lait, la crème épaisse, le sucre, le sel et la vanille; mélanger à grande vitesse jusqu'à consistance lisse. Vider dans un bol de taille moyenne et incorporer le yogourt à l'aide d'un fouet. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.
 2. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It InMC (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, le yogourt n'est pas assez épais, le remettre dans le bol et le remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. Le yogourt glacé devrait avoir une texture lisse et crémeuse.
 3. Distribuer le yogourt glacé dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :

Calories 209 (36 % provenant des lipides) • glucides 27 g
protéines 7 g • lipides 9 g • lipides saturés 5 g • cholestérol 30 mg
• sodium 50 mg • calcium 12 mg • fibres 1 g

Yogourt glacé aux cerises et à la vanille

Savourez la combinaison classique des cerises et de la vanille dans ce yogourt glacé amusant.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

- 12 oz (340 g) de cerises douces dénoyautées congelées, décongelées
- 1 t. (250 ml) de lait entier
- ½ t. (125 ml) de sucre granulé
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur
- 2 t. (500 ml) de yogourt grec au lait entier à la vanille

1. Préparer la base : Dans le récipient d'un mélangeur, mettre les cerises, le lait, le sucre et la vanille; mélanger à grande vitesse jusqu'à consistance lisse. Vider dans un bol de taille moyenne et incorporer le yogourt à l'aide d'un fouet. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain
2. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, le yogourt n'est pas assez épais, le remettre dans le bol et le remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. Le yogourt glacé devrait avoir une texture lisse et crémeuse.
3. Distribuer le yogourt glacé dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :

Calories 84 (10 % provenant des lipides) • glucides 17 g
protéines 3 g • lipides 1 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 4 mg
sodium 34 mg • calcium 95 mg • fibres 1 g

Dairy-Free Dulce de Leche Ice Cream

La boisson d'avoine et la confiture de lait de coco (dulce de leche) se fondent en un dessert onctueux et décadent.

Makes about 5 cups ([1.25 L] ten ½-cup [125 ml] servings)

- 1 boîte de 11,25 oz (318 g) de lait de coco condensé sucré (retirer l'étiquette, mais ne pas ouvrir la boîte)
- 2½ t. (625 ml) de boisson d'avoine de style barista, divisée
- ¼ t. (60 ml) de sirop de maïs blanc
- ½ c. à thé (2 ml) de sel

- 1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille pur
 ¼ c. à thé (1 ml) de gomme xanthane
1. Préparer la confiture de lait : Placer la boîte de lait de coco, sans l'ouvrir, dans une grande casserole et recouvrir d'au moins 2 po (5 cm) d'eau. Porter à ébullition à feu élevé. Baisser le feu, couvrir la casserole et laisser mijoter à feu doux pendant 3 heures en ajoutant régulièrement de l'eau chaude, au besoin, pour maintenir le boîte constamment submergée. Éteindre le feu et laisser refroidir à la température ambiante avant de retirer la boîte de la casserole et de l'ouvrir. (Cette opération peut être réalisée jusqu'à 1 semaine d'avance.)
 2. Préparer la base : Dans une petite casserole, mettre 1 t. (250 ml) de boisson d'avoine et la porter à ébullition (la chaleur activera la gomme xanthane). Vider la boisson d'avoine chaude dans le récipient d'un mélangeur et ajouter le reste de la boisson d'avoine, le sirop de maïs, le sel, la vanille, la gomme xanthane et la confiture de lait refroidie. Mélanger à grande vitesse pendant 40 à 50 secondes, jusqu'à consistance parfaitement lisse et homogène. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.
 3. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.
 4. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :
 Calories 183 (28 % provenant des lipides) • glucides 31 g
 protéines 2 g • lipides 6 g • lipides saturés 4 g • cholestérol 0 mg
 sodium 69 mg • calcium 1 mg • fibres 1 g

Crème glace soyeuse au chocolat sans produits laitiers

Le tofu soyeux confère une consistance quasi-mousseuse à ce dessert, qui fera le bonheur des végétaliens.

Donne environ 4 tasses (1 L ou 8 portions de ½ t. [125 ml])

- 12 oz (340 g) de chocolat semi-sucré, haché
 ⅓ t. (75 ml) de sucre granulé
 1½ c. à thé (7 ml) d'extrait de vanille pur

- 1 t. (250 ml) de boisson de soya non sucrée
 14 oz (396 g) de tofu soyeux, coupé en dés de 1 po (2,5 cm)
 1 pincée de sel
1. Mettre le chocolat, le sucre et la vanille dans le récipient d'un mélangeur.
 2. Verser la boisson de soja dans une casserole et porter à ébullition à feu moyen. Retirer du feu et laisser refroidir quelques minutes, puis verser dans le récipient du mélangeur. Mélanger à basse vitesse. Retirer le bouchon du couvercle du mélangeur et ajouter les dés de tofu au contenu pendant que le mélangeur tourne à grande vitesse. Une fois tout le tofu ajouté, ajouter le sel et mélanger à grande vitesse jusqu'à consistance homogène.
 3. Réfrigérer cette préparation de base pendant au moins 2 heures, mais de préférence jusqu'au lendemain. Au moment de l'utiliser, la fouetter et la passer au tamis pour obtenir une préparation lisse.
 4. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 20 à 25 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, la crème glacée n'est pas assez épaisse, la remettre dans le bol et la remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. La crème glacée molle devrait avoir une texture lisse et crémeuse.
 5. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :
 Calories 248 (45 % provenant des lipides) • glucides 35 g
 protéines 4 g • lipides 13 g • lipides saturés 7 g • cholestérol 0 mg
 • sodium 16 mg • calcium 30 mg • fibres 2 g

Crème glacée à la noix de coco et aux brisures d'amandes sans produits laitiers

S'inspirant d'une barre de chocolat très populaire, cette crème glacée peut être enrobée d'une sauce au chocolat qui durcit au froid ou garnie de sirop au chocolat chaud, selon les goûts.

Donne environ 4 tasses (1 L ou 8 portions de ½ t. [125 ml])

- 2 boîtes de 13,5 oz (398 ml) de lait de coco entier (ne pas utiliser le lait de coco léger)
 ¾ t. (175 ml) de sucre granulé
 1 pincée de sel
 ¼ c. à thé (1 ml) d'extrait d'amande pur

¼ t. (60 ml) d'amandes grillées, finement hachées
Enrobage au chocolat craquant (page 18) ou
sauce au chocolat simple, pour servir

1. Préparer la base : Dans un bol de taille moyenne, à l'aide d'un fouet (ou d'un pied-mélangeur), mélanger le lait de coco, le sucre, le sel et l'extrait d'amande jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures, mais de préférence jusqu'au lendemain. Au moment d'utiliser cette préparation de base, la fouetter avant de la verser dans la machine.
2. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Mettre les amandes hachées dans l'un des contenants pour garnitures.
3. Allumer la machine et verser la préparation de base refroidie dans le bol isotherme. Baratter pendant 20 à 25 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
4. Distribuer la crème glacée dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant les amandes hachées.
5. Servir nappée de notre enrobage au chocolat craquant ou arrosée d'un filet de sauce au chocolat.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :
Calories 231 (66 % provenant des lipides) • glucides 19 g
protéines 2 g • lipides 18 g • lipides saturés 15 g • cholestérol 3 mg
• sodium 36 mg • calcium 10 mg • fibres 1 g

Sorbet à la mangue et à la lime

Le soleil des tropiques dans un bol – ou un cornet!

Donne environ 4 tasses (1 L ou 8 portions de ½ t. [125 ml])

- 3 mangues mûres, pelées et coupées en gros dés (environ 4 t. [1 L] de dés)
¾ t. (175 ml) de sirop simple (recette page 17)
¼ t. (60 ml) de jus de lime frais (environ 2 limes)
1 pincée de sel

1. Mettre les dés de mangue dans le récipient d'un mélangeur et mélanger à grande vitesse jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.
2. Régler le mélangeur à basse vitesse et ajouter le sirop simple, le jus de lime et le sel par l'ouverture du couvercle. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.
3. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 15 à 25 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, le sorbet n'est pas assez épais, le remettre dans le bol et le remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance

désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. Le sorbet devrait avoir une texture lisse et crémeuse.

4. Distribuer le sorbet dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :
Calories 153 (3 % provenant des lipides) • glucides 39 g
protéines 1 g • lipides 1 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg
sodium 2 mg • calcium 21 mg • fibres 3 g

Sorbet aux framboises

Utiliser des framboises congelées permet de faire ce sorbet à la couleur vive en tout temps de l'année.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

- 4 t. (1 L) de framboises congelées, décongelées
1½ t. (375 ml) de sirop simple (recette page 17)
1 pincée de sel

1. Mettre les framboises décongelées dans le récipient d'un mélangeur et mélanger à grande vitesse jusqu'à ce que l'obtention d'une purée lisse. Passer la purée dans un tamis fin et jeter les pépins.
2. Incorporer le sirop simple et le sel à la purée à l'aide d'un fouet. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, de préférence jusqu'au lendemain.
3. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 15 à 25 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Si à la distribution, le sorbet n'est pas assez épais, le remettre dans le bol et le remettre à baratter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en vérifiant à intervalles de quelques minutes. Le sorbet devrait avoir une texture lisse et crémeuse.
4. Distribuer le sorbet dans des bols ou des cornets individuels, en incorporant des garnitures, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :
Calories 140 (0 % provenant des lipides) • glucides 37 g
protéines 0 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg
sodium 14 mg • calcium 9 mg • fibres 2 g

Barbotine au melon d'eau

Le rafraîchissement parfait durant les canicules estivales!

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 5 portions de 1 t. [250 ml])

- 6 t. (1,5 L) de melon d'eau frais, en gros dés
¾ t. (175 ml) de sirop simple (recette page 17)
2 c. à soupe (30 ml) de jus de lime frais (environ 1 lime)

1. Mettre les dés de melon d'eau dans le récipient d'un mélangeur et mélanger à grande vitesse jusqu'à ce que l'obtention d'une purée lisse.
2. Incorporer le sirop simple et le jus de lime à la purée à l'aide d'un fouet. Couvrir et réfrigérer jusqu'au lendemain.
3. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 20 à 25 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
4. Servir dans des gobelets, accompagnée d'une paille ou d'une cuillère.

Valeur nutritive d'une portion de 1 t. (250 ml) :

Calories 117 (1 % provenant des lipides) • glucides 30 g
protéines 1 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg
sodium 2 mg • calcium 15 mg • fibres 1 g

Frosé aux fraises

Impressionnez vos amis lors de votre prochain barbecue d'été avec ce savoureux cocktail.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 5 portions de 1 t. [250 ml])

- 16 lb ([453 ml] environ 2 tasses) de fraises, équeutées et coupées en deux**
- 1 bouteille de 750 ml de vin rosé**
- ½ t. (125 ml) de sirop simple (recette page 17)**
1. Mettre les fraises dans le récipient d'un mélangeur et mélanger à grande vitesse jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Régler le mélangeur à basse vitesse et ajouter le vin rosé lentement par l'ouverture du couvercle; mélanger jusqu'à ce que bien combiné, puis incorporer le sirop simple.
 2. Couvrir et réfrigérer jusqu'au lendemain
 3. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Baratter pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
 4. Servir dans des gobelets, accompagné d'une paille ou d'une cuillère.

Valeur nutritive d'une portion de 1 t. (250 ml) :

Calories 171 (1 % provenant des lipides) • glucides 18 g
protéines 1 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg
sodium 1 mg • calcium 15 mg • fibres 2 g

Pina colada

Une seule gorgée de cette boisson tropicale rafraîchissante et vous aurez l'impression d'être transporté au paradis.

Donne environ 4 tasses (1 L ou 4 portions de 1 t. [250 ml])

- 4 t. (1 L) de morceaux d'ananas congelés**
- ¾ t. (160 ml) de lait de coco entier (ne pas utiliser le lait de coco léger)**
- ½ t. (125 ml) de crème de coco**
- ¼ t. (60 ml) de sucre granulé**
- Jus et zeste de 1 lime**
- ½ t. (125 ml) de rhum blanc**
- Quartiers d'ananas, cerises au marasquin et feuilles d'ananas comme garniture**

1. Mettre l'ananas, le lait de coco, la crème de coco, le sucre, le jus et le zeste de lime dans le récipient d'un mélangeur et mélanger à grande vitesse pendant 1 minute environ jusqu'à consistance lisse.
2. Assembler la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC} (agitateur fixé au couvercle et manette du distributeur vers le haut). Allumer la machine et verser la préparation de base dans le bol isotherme. Comme la préparation est faite à base de fruits congelés, il n'est pas nécessaire de la réfrigérer avant de l'utiliser. Baratter pendant 10 minutes environ jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Tout en continuant à baratter, ajouter le rhum et mélanger pendant environ 2 minutes jusqu'à parfaitement incorporé.
3. Servir dans des verres et garnir de quartiers d'ananas, de cerises au marasquin et de feuilles d'ananas.

Valeur nutritive d'une portion de 1 t. (250 ml) :

Calories 530 (22 % provenant des lipides) • glucides 90 g
protéines 2 g • lipides 13 g • lipides saturés 12 g • cholestérol 0 mg
• sodium 25 mg • calcium 30 mg • fibres 4 g

Sirop simple

Un ingrédient essentiel pour la préparation des sorbets et des cocktails glacés. Le sirop simple se conserve deux semaines au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

Donne 1½ tasse (375 ml)

- 1 t. (250 ml) de sucre granulé**
- 1 t. (250 ml) d'eau**
1. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole. Porter à ébullition à feu moyen, puis réduire le feu et laisser mijoter pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous.
 2. Retirer du feu et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet avant l'emploi.

Valeur nutritive de 1 c. à soupe (15 ml) :

Calories 137 (48 % provenant des lipides) • glucides 17 g
protéines 2 g • lipides 8 g • lipides saturés 4 g • cholestérol 18 mg
• sodium 78 mg • calcium 3 mg • fibres 1 g

Enrobage de chocolat craquant

La touche finale parfaite d'une coupe ou d'un cornet de crème glacée! Cet enrobage peut être utilisé de deux façons : on peut soit le verser directement sur la crème glacée, puis le saupoudrer de garnitures sèches au choix avant qu'il durcisse, soit ajouter d'abord les garnitures (même liquides) sur la crème glacée, puis verser l'enrobage dessus de façon à enrober parfaitement le tout.

- ½ t. (125 ml) de pépites de chocolat semi-sucré
 - 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de noix de coco
 - 1 pincée de sel de mer en flocons
1. Mettre les pépites de chocolat et l'huile dans un petit bol ou une tasse à mesurer les liquides en verre micro-ondable. Mettre dans le four à micro-ondes et chauffer à puissance 40 % pendant 3 minutes et 30 secondes; retirer et remuer. Si la consistance n'est pas lisse, remettre à chauffer au micro-ondes, à 40 %, par intervalles de 20 secondes.
 2. Laisser refroidir pendant 15 à 20 minutes : le chocolat doit être amené à température ambiante, mais encore versable. Verser sur la crème glacée dans une coupe ou un cornet.
 3. L'enrobage au chocolat se conservera deux semaines dans un contenant hermétique. Au moment de l'utiliser, il faudra le réchauffer au micro-ondes à puissance 40 % pour lui rendre sa consistance versable.

Valeur nutritive d'une portion de 1 c. à soupe (15 ml) :
Calories 95 (32 % provenant des lipides) • glucides 10 g
protéines 1 g • lipides 6 g • lipides saturés 4 g • cholestérol 0 mg
sodium 18 mg • calcium 20 mg • fibres 1 g

Sauce au caramel écossais

Cette sauce à base de cassonade brune est parfaite comme garniture chaude sur la crème glacée.

Donne environ ¾ t. (175 ml)

- 4 c. à soupe (60 ml ou ½ bâtonnet) de beurre non salé
 - ½ t. (125 ml) de cassonade brune, tassée
 - ¼ t. (60 ml) de sirop de maïs blanc
 - 1 c. à thé (5 ml) d'eau
 - 1 pincée de sel
 - ¾ t. (175 ml) de crème épaisse
 - 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur
1. Mettre le beurre dans une casserole de taille moyenne à fond épais et le faire fondre à feu doux. Ajouter la cassonade, le sirop de maïs, l'eau et le sel; remuer jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute. Porter à ébullition à feu mi-doux et laisser mijoter pendant 4 minutes.

2. Retirer du feu. Incorporer lentement la crème et la vanille. Garder au chaud dans le godet garde-au-chaud de la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC}.

Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :
Calories 238 (59 % provenant des lipides) • glucides 24 g
protéines 1 g • lipides 16 g • lipides saturés 10 g
cholestérol 51 mg • sodium 125 mg • calcium 36 mg • fibres 0 g

Sauce au beurre d'arachides

Un accompagnement classique de la crème glacée au chocolat ou à la vanille. Facile à préparer en quelques minutes, cette sauce se conserve deux semaines au réfrigérateur. Il faudra la réchauffer au moment de l'emploi.

- ½ t. (125 ml) de beurre d'arachides crémeux
 - ¼ t. (60 ml) de sucre granulé
 - 1 c. à soupe (15 ml) de sirop de maïs blanc
 - ½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur
 - 1 pincée de sel de mer fin
 - Eau, au besoin
1. Mettre le beurre d'arachides, le sucre granulé et le sirop de maïs dans une petite casserole et faire chauffer à feu moyen-doux en remuant à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que le tout soit parfaitement combiné et légèrement chaud. Incorporer la vanille et le sel. Ajouter 1 c. à soupe (15 ml) d'eau à la fois, tout en remuant le mélange, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
 2. Garder au chaud dans le godet garde-au-chaud de la machine à crème glacée molle Mix It In^{MC}.

Valeur nutritive d'une portion de 1 c. à soupe (15 ml) :
Calories 63 (53 % provenant des lipides) • glucides 5 g
protéines 2 g • lipides 4 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 3 mg
sodium 47 mg • calcium 22 mg • fibres 0 g

Biscuits pour sandwichs à la crème glacée

Ces biscuits ne se comparent en rien à ce qu'on achète à l'épicerie! Ils sont le compagnon parfait de toute crème glacée. La recette donne 24 biscuits ronds de 2 po (5 cm), donc assez pour douze sandwichs. Mais si vous préférez de plus gros sandwichs, vous pouvez faire de plus gros biscuits. Par exemple, des biscuits de 3 po (7 cm) donneront neuf sandwichs ou des biscuits de 4 po (10 cm), six sandwichs.

Donne 24 biscuits (pour 12 sandwichs à la crème glacée)

- 1 ½ t. (330 ml) de farine tout usage non blanchie
- ½ t. (75 ml) de poudre de cacao, tamisée
- 1 c. à thé (5 ml) d'expresso instantané

- $\frac{3}{4}$ c. à thé (3,75 ml) de poudre à pâte
 $\frac{1}{4}$ c. à thé (1 ml) de sel de mer fin
 8 c. à soupe (125 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé, coupé en dés de 1 po (2,5 cm) à température ambiante
 1 t. (250 ml) de sucre granulé
 1 gros œuf, à température ambiante
 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur
 $\frac{2}{4}$ t. (550 ml) de crème glacée, au goût
1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), placer les grilles au centre et au bas du four. Tapiser deux plaques à biscuits de papier parchemin. Réserver.
 2. Dans un bol de taille moyenne, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, la poudre de cacao, l'expresso instantané, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
 3. Dans le bol d'un batteur sur socle muni du batteur plat (ou un bol à mélanger avec un batteur électrique), fouetter le beurre à vitesse moyenne jusqu'à consistance lisse. Ajouter graduellement le sucre en fouettant jusqu'à consistance crémeuse. Incorporer l'œuf et la vanille. Ajouter les ingrédients secs en fouettant à basse vitesse jusqu'à consistance parfaitement homogène.
 4. À l'aide d'une petite cuillère à crème glacée, prélever 24 boules de pâte et les déposer sur les plaques à biscuits préparées. Aplatir chaque boule à environ $\frac{1}{4}$ po (7 mm) d'épaisseur avec le fond d'un verre.
 5. Cuire au four pendant 10 minutes jusqu'à ce que les bords des biscuits soient pris, mais non fermes. (Pour des biscuits parfaitement ronds : dès la sortie du four, découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce rond légèrement plus petit que les biscuits cuits.) Laisser refroidir parfaitement avant d'assembler les sandwichs.
 6. Assemblage : Étaler environ 3 c. à soupe (45 ml) de crème glacée, par biscuit, sur le dos de 12 biscuits. Recouvrir chacun d'un autre biscuit en tournant et pressant jusqu'à ce que la crème glacée atteigne les bords. Emballer chaque sandwich de pellicule plastique et mettre au congélateur pendant 20 minutes environ, jusqu'à fermeture.

Valeur nutritive d'une portion de 2 biscuits, sans crème glacée :
 Calories 225 (42 % provenant des lipides) • glucides 31 g
 protéines 3 g • lipides 11 g • lipides saturés 6 g • cholestérol 39 mg
 • sodium 89 mg • calcium 18 mg • fibres 1 g

Biscuits aux pépites de chocolat

Les biscuits aux pépites de chocolat font bon ménage avec à peu près toutes les saveurs de crème glacée. Les nôtres ont un peu plus mous, ce qui fait moins de miettes quand on les dévore! Nous avons utilisé un mélange de minigrains de chocolat blanc et

de chocolat semi-sucré pour apporter différents degrés de sucré aux biscuits, mais vous pouvez les remplacer par des pépites de chocolat standard.

- Donne environ 4 douzaines de biscuits
- $\frac{2}{4}$ t. (550 ml) de farine tout usage non blanchie
 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
 1 c. à thé (5 ml) de sel de mer fin
 $\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml) d'expresso instantané
 16 c. à soupe (240 ml ou 2 bâtonnets) de beurre non salé, coupé en dés de 1 po (2,5 cm) à température ambiante
 1 t. (250 ml) de cassonade dorée, tassée
 $\frac{1}{2}$ t. (125 ml) de sucre granulé
 2 gros œufs, à température ambiante
 $1\frac{1}{2}$ c. à thé (7,5 ml) d'extrait de vanille pur
 2 t. (500 ml) de minigrains de chocolat blanc et semi-sucré mélangés
 Sel de mer en flocons, pour saupoudrer

1. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sel et l'expresso instantané à l'aide d'un fouet. Réserver.
2. Dans le bol d'un batteur sur socle muni du batteur plat (ou un grand bol à mélanger et un batteur électrique), fouetter le beurre à vitesse moyenne jusqu'à consistance lisse et crémeuse. Ajouter graduellement le sucre et la cassonade en fouettant à basse vitesse jusqu'à consistance crémeuse, en raclant les parois du bol au besoin. Ajouter les œufs, un à la fois, et la vanille; battre jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Ajouter les ingrédients réservés, puis les grains de chocolat, en battant à basse vitesse jusqu'à ce que les ingrédients soient juste combinés.
3. Faire des boules de pâte de la grosseur d'une balle de golf et les déposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Couvrir parfaitement et réfrigérer au moins 1 heure ou jusqu'au lendemain.
4. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), placer les grilles au haut et au bas du four. Tapiser deux plaques à pâtisserie de papier parchemin.
5. Mettre les boules de pâte sur les deux plaques à pâtisserie préparées et cuire au four préchauffé pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient pris et dorés sur les bords. Sortir du four et saupoudrer immédiatement de sel de mer. Laisser les plaques refroidir avant de les réutiliser pour cuire le reste des biscuits.

Valeur nutritive d'un biscuit :
 Calories 96 (46 % provenant des lipides) • glucides 12 g
 protéines 1 g • lipides 5 g • lipides saturés 3 g • cholestérol 18 mg
 • sodium 78 mg • calcium 3 mg • fibres 1 g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

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 de 3 ans 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 consécutifs.

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, ON L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
ICE-48C

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 à Cuisinart Canada)
 - 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 paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2423 désigne la 24^e semaine de l'année 2023.

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

©2023 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China
23CC086525

IB-17576-CAN