

Cuisinart®

LIVRET
D'INSTRUCTIONS
ET DE RECETTES



Yaourtière-sorbetière automatique

ICE-21C

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, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou le bloc-moteur de l'appareil dans de l'eau ou un liquide quelconque.
3. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
4. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter ou d'en enlever des pièces et avant de le nettoyer.
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 pendant l'utilisation 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.
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 subir des blessures graves ou d'endommager celui-ci. **N'UTILISEZ JAMAIS D'OBJETS OU D'USTENSILES POINTUS DANS LE BOL, sous peine d'en égratigner et d'en endommager l'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 sur des flammes, des réchauds ou la cuisinière. Ne l'exposez pas à une source de chaleur. Ne le lavez pas au lave-vaisselle, sous peine de causer un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas dans la prise, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité.

CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute reliées à un cordon long. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions.

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

MISE EN GARDE

- 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. Il ne contient aucune pièce réparable 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.
- N'utilisez pas votre 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. Assurez-vous que l'appareil ne touche pas à la paroi intérieure de l'armoire et que la porte de l'armoire ne touche pas à l'appareil lorsque vous la fermez. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Caractéristiques et avantages	3
Avant la première utilisation	3
Temps de congélation et préparation du bol	4
Préparation de desserts glacés	4
Ajout d'ingrédients	4
Dispositif de sécurité	4
Nettoyage et entretien	4
Recettes	5
Garantie	16

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. Entonnoir

Permet de verser les ingrédients dans le bol isotherme, ainsi que d'ajouter des ingrédients tels que grains de chocolat ou noix, pendant que l'appareil fonctionne.

2. Couvercle verrouillable

Fermeture simplifiée sur le bloc-moteur. Transparent, il permet de surveiller le processus de réfrigération.

3. Agitateur

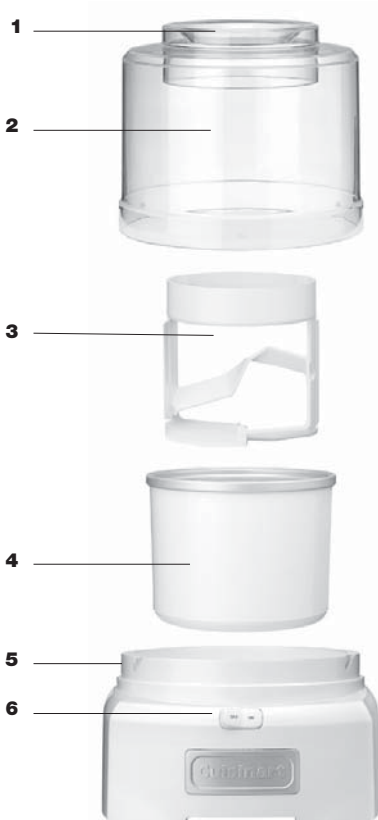
Mélange et aère les ingrédients dans le bol isotherme pour créer des desserts et breuvages glacés.

4. Bol isotherme

Paroi double contenant un liquide réfrigérant qui assure une réfrigération rapide et uniforme et maintient une température uniforme.

5. Bloc-moteur

Renferme un moteur robuste, assez puissant pour préparer de la crème ou du yogourt glacé et des sorbets.



6. Interrupteur marche/arrêt

7. Pieds de caoutchouc (non montrés)

Pieds antidérapants qui assurent la stabilité de l'appareil pendant le fonctionnement.

8. Rangement du cordon (non montré)

Logement pour ranger l'excédent de cordon de sorte qu'il n'encombre pas le comptoir, ce qui réduit les risques d'accident.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

N'IMMERGEZ PAS le bloc-moteur dans l'eau. Essayez-le à l'aide d'un chiffon humide. Lavez le couvercle, le bol isotherme et l'agitateur dans de l'eau chaude savonneuse afin d'éliminer la poussière et les résidus accumulés durant la fabrication et le transport. N'UTILISEZ PAS de nettoyants abrasifs ou d'outils durs pour nettoyer aucune des pièces.

TEMPS DE CONGÉLATION ET PRÉPARATION DU BOL

Le bol isotherme doit être parfaitement gelé avant que vous ne commenciez la recette. Avant de le mettre au congélateur, lavez-le et essuyez-le parfaitement. Mettez-le debout, parfaitement à plat et de niveau, au fond du congélateur, là où la température est la plus froide. Le temps qu'il met à geler varie selon la température du congélateur; en général, cela prend entre 16 et 24 heures. Pour vérifier que le liquide réfrigérant 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. Un bon truc : Si vous entreposez le bol isotherme dans le congélateur, il sera prêt quand vous voudrez préparer des préparations desserts et boissons glacés. Utilisez le bol dès que vous le sortez du congélateur, car il commencera à dégeler rapidement.

Rappel : Le congélateur devrait être réglé à -18 °C (0 °F) pour assurer une congélation convenable de tous les aliments.

PRÉPARATION DE DESSERTS GLACÉS

1. Vous pouvez utiliser les recettes de Cuisinart dans les pages qui suivent ou encore, vos propres recettes, pourvu qu'elles ne dépassent pas la capacité de 1½ pinte (1,4 L) de produit.
2. Retirez le bol isotherme du congélateur. Posez le bol sur le bloc-moteur.
REMARQUE : Comme le bol commencera à dégeler rapidement une fois sorti du congélateur, utilisez-le sans tarder.
3. Placez l'agitateur dans le bol isotherme. Il va au centre du bol, côté présentant un cercle vers le haut.
4. Posez le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les pattes du couvercle se bloquent en position.
5. Basculez l'interrupteur marche/arrêt à la position ON : le bol isotherme commencera à tourner.
6. Versez immédiatement les ingrédients dans le bol par l'entonnoir.
REMARQUE : Les ingrédients doivent être ajoutés dans le bol après que l'appareil a été mis en marche.
7. Les desserts glacés seront prêts en moins de 20 minutes. Le temps varie selon les ingrédients et le volume de dessert que vous préparez. Lorsque la préparation a la consistance que vous souhaitez, elle est prête. Si vous désirez une consistance plus ferme, transvasez la préparation dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur pendant au moins 2 heures.

REMARQUE : N'entreposez pas les desserts glacés dans le bol isotherme, car ils adhéreront à la paroi du bol et peuvent l'endommager. Utilisez seulement des récipients de plastique hermétiques convenant à la conservation au congélateur.

AJOUT D'INGRÉDIENTS

Les ingrédients comme les grains de chocolat et les noix doivent être ajoutés environ 5 minutes avant la fin de la préparation de la recette. Dès que le mélange a commencé à prendre, ajoutez les ingrédients dans le bol par l'entonnoir. Les noix et autres ingrédients ne doivent pas être plus gros qu'un grain de chocolat.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

La yaourtière-sorbetière automatique de Cuisinart^{MD} est dotée d'un dispositif de sécurité qui la met automatiquement hors tension en cas de surchauffe du moteur. Cela peut survenir lorsque le dessert ou la boisson sont extrêmement épais, que l'appareil fonctionne pendant une période de temps excessive ou que les ingrédients (comme les noix) sont trop gros.

Lorsque cela se produit, basculez l'interrupteur à la position OFF et débranchez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes avant de le remettre en marche.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

Lavez le bol isotherme, l'agitateur et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. LE BOL ISOTHERME NE VA PAS AU LAVE-VAISSELLE. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS OU D'OUTILS ABRASIFS POUR LE NETTOYER. Essuyez le bloc-moteur avec un chiffon humide. Essuyez toutes les pièces parfaitement.

Entretien

NE METTEZ PAS le bol isotherme au congélateur quand il est mouillé. N'ENTREPOSEZ PAS le couvercle, l'agitateur ni le bloc-moteur dans le congélateur. Vous pouvez conserver le bol isotherme au congélateur pour qu'il soit prêt à utiliser quand vous en avez le goût. Ne mettez pas les desserts glacés dans le bol isotherme dans le congélateur pendant plus de 30 minutes à la fois. Transvasez dans un récipient hermétique les desserts glacés que vous désirez conserver plus longtemps au congélateur.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

Cuisinart®

Livret de recettes



CONSEILS DE RECETTES

Vous trouverez dans les pages qui suivent de nombreuses recettes de desserts glacés. Vous pouvez également utiliser vos propres recettes, pourvu qu'elles ne dépassent pas une capacité de 1½ pinte (1,4 L).

- Les desserts glacés confectionnés avec la yaourtière-sorbetière automatique Cuisinart^{MD} utilisent des ingrédients purs et frais. Par conséquent, ils n'auront pas les mêmes caractéristiques que ceux qui sont en vente dans le commerce qui, pour leur plupart, contiennent des gommes et des agents de conservation qui les rendent plus fermes. **Si vous désirez une consistance plus ferme, transvasez le dessert dans un récipient hermétique et mettez-le au congélateur jusqu'à ce qu'il ait la consistance voulue, ce qui prend habituellement deux heures ou plus.**
- Certaines recettes demandent des ingrédients précuits. Pour de meilleurs résultats, les ingrédients précuits doivent être réfrigérés pendant toute une nuit ou refroidis dans un bain glacé avant d'être incorporés à la recette.
- Pour faire un bain glacé, remplissez un grand récipient d'eau froide et de cubes de glace. Mettez la casserole ou le récipient contenant les ingrédients à refroidir dans le bain glacé jusqu'à ce que les ingrédients soient parfaitement froids.
- Avant d'être congelées, la plupart des préparations peuvent être conservées au réfrigérateur pendant trois jours.
- Dans de nombreuses recettes, vous pouvez remplacer la crème épaisse par de la crème légère "comme la crème à café" et le lait entier par du lait écrémé, ou partiellement écrémé, ou encore des boissons non lactiques (comme la boisson de soja, de chanvre ou de riz). Toutefois, gardez à l'esprit que plus la teneur en matières grasses est élevée, plus le dessert sera riche et crémeux. Les produits à faible teneur en gras peuvent modifier le goût, la consistance et la texture du dessert. Quand vous remplacez un produit par un autre, vous devez utiliser les mêmes quantités. Par exemple, si la recette demande 2 tasses (500 ml) de crème, vous pouvez utiliser 1 tasse (250 ml) de crème et 1 tasse (250 ml) de lait, pourvu que vous obteniez un total de 2 tasses (500 ml).
- Vous pouvez remplacer le sucre par un édulcorant artificiel. Si vous devez faire cuire les ingrédients au préalable, ajoutez l'édulcorant à la fin de la cuisson et mélangez-le pour le faire dissoudre complètement.
- Pour les recettes contenant de l'alcool, ajoutez l'alcool durant les deux dernières minutes du processus de congélation, sinon l'alcool risque de ralentir la congélation.
- Quand vous faites des sorbets, assurez-vous que les fruits sont mûrs et sucrés. Comme le processus de congélation réduit le goût sucré des fruits, les fruits goûtent moins sucrés que la préparation même. 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 de la recette.
- Les recettes de Cuisinart que vous trouverez dans les pages qui suivent donneront jusqu'à 1½ pinte (1,4 L) de dessert. Lorsque vous ajoutez les ingrédients dans l'entonnoir, ne remplissez PAS le bol isotherme à plus de ¼ pouce (0,7 cm) du haut, car les ingrédients prennent du volume pendant le processus de congélation.
- Vérifiez que l'agitateur et le couvercle sont en position avant de mettre l'appareil en marche.
- Quand vous faites plus d'une recette à la fois, assurez-vous que le bol est parfaitement congelé avant chaque lot. Vous pouvez acheter des bols additionnels sur le site Web de Cuisinart à www.cuisinart.ca.

Crèmes glacées vite faites

Crème glacée à la vanille vite faite

Pour varier la présentation, ajoutez simplement des bonbons hachés ou des paillettes colorées à la fin du cycle de barattage.

Donne environ 5 tasses (1,25 L),
soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 1 tasse (250 ml) de lait entier
- ¾ tasse (175 ml) de sucre granulé
- 1 pincée de sel
- 2 tasses (500 ml) de crème épaisse
- 1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille pur

1. Dans un bol moyen, battre le lait, le sucre et le sel à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.

2. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser la crème glacée dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 222 (73 % des matières grasses) • glucides 13 g • protéines 2 g • lipides 18 g • gras saturés 11 g • cholestérol 69 mg • sodium 45 mg • calcium 61 mg • fibres 0 g

Crème glacée au chocolat vite faite

Pour un vrai régal, servez cette crème glacée avec notre sauce au chocolat (recette à la page 12).

Donne environ 5 tasses (1,25 L),
soit 10 portions de ½ tasse (125 ml)

- ¾ tasse (175 ml) de poudre de cacao, tamisée
- ½ tasse (125 ml) de sucre granulé
- ⅓ tasse (75 ml) de cassonade brune, tassée
- 1 pincée de sel
- 1 tasse (250 ml) de lait entier
- 2 tasses (500 ml) de crème épaisse
- ½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur

1. Dans un bol moyen, fouetter ensemble le cacao, le sucre, la cassonade et le sel. Ajouter le lait et battre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.

2. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser la crème glacée dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 268 (62 % des matières grasses) • glucides 23 g • protéines 3 g • lipides 19 g • gras saturés 11 g • cholestérol 69 mg • sodium 44 mg • calcium 61 mg • fibres 1 g

Crème glacée au beurre et aux pacanes

Conservez le beurre qui aura servi à faire griller les pacanes et utilisez-le sur des crêpes ou des gaufres.

Donne environ 5 tasses (1,25 L),
soit 10 portions de ½ tasse (125 ml)

- 4 c. à soupe (60 ml) de beurre non salé
- 1 tasse (250 ml) de pacanes
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de lait entier
- ¾ tasse (175 ml) de sucre granulé
- 1 pincée de sel
- 2 tasses (500 ml) de crème épaisse
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

1. Faire fondre le beurre dans une poêle de taille moyenne. Ajouter les pacanes et la cuillerée de sel. Faire cuire à feu mi-doux pendant 6 à 8 minutes en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les pacanes soient grillées et dorées. Retirer du feu, égoutter et faire refroidir au réfrigérateur. Conserver le beurre pour un autre emploi.

2. Dans un bol moyen, combiner le lait, le sucre et le sel à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.

3. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Cinq minutes avant la fin du mélange, ajouter graduellement les pacanes. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser la crème glacée dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 330 (79 % des matières grasses) • glucides 14 g • protéines 3 g • lipides 30 g • gras saturés 15 g • cholestérol 81 mg • sodium 58 mg • calcium 68 mg • fibres 1 g

Crème glacée s'more

Toutes les saveurs du s'more dans
une bouchée de crème glacée !

Donne 6 tasses (1,5 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml).

- ½ tasse (125 ml) de cacao en poudre, tamisée
- ⅓ tasse (75 ml) de sucre granulé
- ¼ tasse (50 ml) de cassonade brune, tassée
- 1 pincée de sel
- ⅔ tasse (150 ml) de lait entier
- 1½ tasse (375 ml) de crème épaisse
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur
- ¾ tasse (175 ml) de guimauve en crème (p. ex. Fluff^{MD})
- 2 biscuits Graham, émiettés
- 2 oz (60 g) de chocolat au lait (⅓ tasse [75 ml] de grains de chocolat), fondu et réservé à la température de la pièce

1. Dans un bol moyen, fouetter ensemble le cacao, le sucre, la cassonade et le sel. Ajouter le lait et battre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime, jusqu'à ce que le sucre et la cassonade soient dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.
2. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Cinq minutes avant la fin du mélange, ajouter graduellement la crème de guimauve, une cuillerée à la fois. Ensuite, ajouter graduellement les biscuits Graham et le chocolat fondu par l'ouverture du couvercle et laisser mélanger parfaitement. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser la crème glacée dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Truc: Si la crème à la guimauve est trop ferme, on peut la réchauffer légèrement au micro-onde avant de la verser dans le bol isotherme.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 292 (52 % des matières grasses) • glucides 33 g • protéines 2 g • lipides 17 g • gras saturés 10 g • cholestérol 57 mg • sodium 48 mg • calcium 43 mg • fibres 1 g

Crème glacée aux fraises fraîches

Cette crème glacée légère, sucrée et fruitée est
meilleure quand les fraises sont à leur fraîcheur optimale.

Donne environ 5 tasses (1,25 L),
soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 1½ tasse (375 ml) de fraises fraîches, équeutées*
- ¾ tasse (175 ml) de lait entier
- ⅔ tasse (150 ml) de sucre, divisé
- 1 pincée de sel
- 1½ tasse (375 ml) de crème épaisse
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

1. Mettre les fraises dans le bol d'un robot culinaire muni du couteau hachoir; transformer par impulsions jusqu'à ce que les fraises soient hachées grossièrement ou finement, selon les goûts. Réserver.
2. Dans un bol moyen, mélanger le lait, le sucre et le sel à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Ajouter les fraises réservées avec le jus. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.
3. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser la crème glacée dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*On peut remplacer les fraises fraîches par des fraises congelées.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 192 (62 % des matières grasses) • glucides 16 g • protéines 1 g • lipides 13 g • gras saturés 9 g • cholestérol 51 mg • sodium 23 mg • calcium 26 mg • fibres 0 g

Crème glacée aux moules au beurre d'arachides

Extrêmement facile à faire, cette crème glacée a une saveur riche de beurre d'arachides qui laissera vos parents et amis bouche bée.

Donne 6 tasses (1,5 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml).

- 1 tasse (250 ml) de beurre d'arachides de bonne qualité (mais pas naturel)
- ⅔ tasse (150 ml) de sucre granulé
- 1 tasse (250 ml) de lait entier
- 2 tasses (500 ml) de crème épaisse
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur
- 1 tasse (250 ml) de moules au beurre d'arachides (environ 15 moules miniatures), hachés

1. Dans un bol moyen, combiner le beurre d'arachides et le sucre à l'aide d'un batteur à main tournant à faible régime, jusqu'à consistance lisse. Ajouter le lait et battre pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.
2. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Cinq minutes avant la fin du mélange, ajouter graduellement les moules au beurre d'arachides hachés par l'ouverture du couvercle, et laisser mélanger parfaitement. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser la crème glacée dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 365 (68 % des matières grasses) • glucides 23 g • protéines 8 g • lipides 29 g • gras saturés 12 g • cholestérol 58 mg • sodium 153 mg • calcium 58 mg • fibres 2 g

Crèmes glacées à base de crème anglaise

Crème glacée à la gousse de vanille

Pour les vrais amateurs de vanille. Utilisez seulement des gousses de vanille fraîches pour capturer la saveur intense.

Donne 6 tasses (1,5 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml)

- 2 tasses (500 ml) de lait entier
- 2 tasses (500 ml) de crème épaisse
- 1 tasse (250 ml) de sucre granulé, divisé
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille entière, coupée en deux et grattée
- 5 gros jaunes d'œuf
- 1½ c. à thé (7 ml) d'extrait de vanille pur

1. Dans une casserole moyenne, combiner le lait, la crème, la moitié du sucre, le sel et la gousse de vanille grattée (gousse comprise) à l'aide d'un fouet. Faire chauffer à feu mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange 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 batteur à main à faible régime, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Quand le mélange de lait a entré en ébullition, en ajouter environ le tiers au mélange d'œufs en fouettant. Incorporer un autre tiers, puis remettre la préparation dans la casserole et faire épaissir à feu doux tout en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. Ne PAS laisser entrer à ébullition. L'opération ne devrait pas prendre plus de quelques minutes.
4. Verser la préparation dans une passoire fine (jeter la gousse de vanille) et laisser refroidir à la température de la pièce. Ajouter la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.
5. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser la crème glacée dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 254 (62 % des matières grasses) • glucides 20 g • protéines 3 g • lipides 18 g • gras saturés 11 g • cholestérol 148 mg • sodium 51 mg • calcium 85 mg • fibres 0 g

Crème glacée à la menthe fraîche et aux biscuits au chocolat

Toujours une combinaison gagnante, la menthe fraîche et le chocolat sont en vedette dans cette crème glacée riche et onctueuse.

Donne 6 tasses (1,5 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml).

- 2 tasses (500 ml) de lait entier**
- 2 tasses (500 ml) de crème épaisse**
- 1 tasse (250 ml) de sucre granulé, divisé**
- 1 pincée de sel**
- 1½ c. à thé (7 ml) d'extrait de vanille pur**
- 2 tasses (500 ml) de feuilles de menthe fraîche, tassées**
- 5 gros jaunes d'œuf**
- 1 tasse (250 ml) de biscuits sandwichs au chocolat (environ 8), émiettés**

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 le mélange commence à bouillir. Retirer du feu et ajouter les feuilles de menthe; laisser infuser pendant 20 à 30 minutes. Pour une saveur de menthe moins prononcée, retirer et jeter les feuilles de menthe après l'infusion. Pour une saveur plus prononcée, nous recommandons de combiner le tout à l'aide d'un mélangeur à main. Après l'infusion, remettre le mélange à chauffer à feu mi-doux jusqu'à ce qu'il 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 batteur à main à faible régime, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Quand le mélange de lait commence à bouillir, en ajouter environ le tiers au mélange d'œufs en remuant à l'aide d'un fouet. Incorporer un autre tiers, puis remettre la préparation dans la casserole et faire épaissir à feu doux tout en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. Ne PAS laisser entrer en ébullition. L'opération ne devrait prendre que quelques minutes.
4. Verser 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.
5. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Lorsqu'elle est presque entièrement prise, ajouter graduellement les biscuits émiettés par l'ouverture du couvercle, et laisser mélanger parfaitement.

6. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser la crème glacée dans un récipient hermétique et mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 293 (58 % des matières grasses) • glucides 27 g • protéines 4 g • lipides 20 g • gras saturés 11 g • cholestérol 148 mg • sodium 98 mg • calcium 115 mg • fibres 1 g

Yogourts glacés

Yogourt glacé riche à la vanille

Bien qu'on puisse utiliser du yogourt partiellement écrémé ou sans gras, si l'on veut obtenir toute la saveur et la richesse du yogourt, il faut utiliser du yogourt fait de lait entier.

Donne environ 5 tasses (1,25 L), soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 1½ c. à soupe (25 ml) de sirop de maïs blanc**
 - 1½ c. à soupe (25 ml) de miel**
 - 3 c. à soupe (45 ml) d'eau**
 - 2 gousses de vanille, fendues et grattées**
 - 5 tasses (1,25 L) de yogourt nature de lait entier, égoutté dans une mousseline pendant 2 à 4 heures***
 - 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**
 - ¾ tasse (175 ml) de sucre granulé**
 - 1 pincée de sel**
1. Dans une casserole moyenne, combiner le sirop de maïs, le miel, l'eau et les gousses de vanille et faire chauffer à feu mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition, puis laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié. Filtrer (jeter les gousses de vanille); réserver.
 2. Dans un grand bol, fouetter le yogourt égoutté, le mélange de sucre réservé, l'extrait de vanille, le sucre et le sel jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.
 3. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart Classic^{MC} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Le yogourt aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser le yogourt dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

**On peut égoutter le yogourt à travers une ou deux couches d'essuie-tout si l'on n'a pas de mousseline.*

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 161 (22 % des matières grasses) • glucides 25 g • protéines 7 g • lipides 4 g • gras saturés 3 g • cholestérol 15 mg • sodium 67 mg • calcium 176 mg • fibres 0 g

Yogourt glacé à la mangue

*Assurez-vous d'utiliser des mangues mûres et fraîches...
votre yogourt glacé n'en sera que meilleur.*

Donne environ 5 tasses (1,25 L),
soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 5 tasses (1,25 L) de yogourt nature faible en gras, égoutté dans une mousseline pendant 2 à 4 heures***
- ½ tasse (125 ml) de sucre granulé**
- 2 mangues, pelées, dénoyautées et hachées en dés de ½ à 1 po (1,25 à 2,5 cm)**
- 1 c. à thé (5 ml) de jus de lime frais (environ la moitié d'une lime)**

1. Dans un grand bol, fouetter ensemble le yogourt égoutté et le sucre; réserver.
2. À l'aide d'un mélangeur, réduire les mangues en purée avec le jus de lime et 1 tasse (250 ml) du mélange de yogourt. Ajouter le reste du mélange de yogourt et combiner. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain.
3. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart Classic^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Le yogourt aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser le yogourt dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*On peut égoutter le yogourt à travers une ou deux couches d'essuie-tout si l'on n'a pas de mousseline.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 126 (8 % des matières grasses) • glucides 26 g • protéines 5 g • lipides 1 g • gras saturés 1 g • cholestérol 3 mg • sodium 74 mg • calcium 204 mg • fibres 2 g

Yogourt glacé aux fraises, faible en gras

Le petit goût acidulé du yogourt ressort dans ce régal glacé.

Donne environ 5 tasses (1,25 L),
soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 4 tasses (1 L) de yogourt nature faible en gras, égoutté dans une mousseline pendant 2 à 4 heures***
- ½ tasse (125 ml) de sucre granulé**
- 1 pincée de sel**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**
- 2 c. à soupe (30 ml) de sirop de maïs blanc**
- 1 lb (450 g) de petits fruits fraises**
- 1½ c. à soupe (25 ml) de miel**
- 1½ c. à soupe (25 ml) de jus de citron frais**

1. Dans un grand bol, fouetter le yogourt égoutté avec le sucre, le sel, la vanille et le sirop de maïs; réserver.
2. Dans une casserole moyenne, faire chauffer les fraises fruits avec le miel et le jus de citron à petit feu pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient ramollis. Filtrer, jeter le liquide et refroidir. Combiner les fruits refroidis au mélange de yogourt sucré. Couvrir et réfrigérer pendant 2 à 3 heures ou jusqu'au lendemain.
3. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart Classic^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Le yogourt aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser le yogourt dans un récipient hermétique et mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*On peut égoutter le yogourt à travers une ou deux couches d'essuie-tout si l'on n'a pas de mousseline.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 123 (8 % des matières grasses) • glucides 27 g • protéines 4 g • lipides 1 g • gras saturés 1 g • cholestérol 3 mg • sodium 73 mg • calcium 167 mg • fibres 2 g

Sorbets

Sorbet au chocolat noir

Un sorbet qui ne se compare en rien au sorbet traditionnel !

Donne environ 5 tasses (1,25 L),
soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 3 tasses (750 ml) d'eau**
- 1⅔ tasse (400 ml) de sucre granulé**
- 1 pincée de sel**
- 1⅔ tasse (400 ml) de poudre de cacao, tamisée**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**

1. Préparer un sirop de sucre en mélangeant l'eau, le sucre et le sel dans une casserole moyenne et en faisant chauffer le mélange à feu mi-doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Ajouter graduellement la poudre de cacao au sirop de sucre en fouettant constamment jusqu'à consistance lisse. Ajouter la vanille et agiter. Couvrir et réfrigérer pendant 2 à 3 heures ou jusqu'au lendemain.
3. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart Classic^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Le sorbet aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser le sorbet dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 183 (6 % des matières grasses) • glucides 41 g • protéines 3 g • lipides 1 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 15 mg • calcium 2 mg • fibres 3 g

Sorbet au citron et au basilic

Le basilic apporte un parfum délicat à ce sorbet, mais vous pouvez utiliser n'importe laquelle de vos fines herbes favorites.

Donne environ 5 tasses (1,25 L),
soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 3 tasses (750 ml) d'eau**
- 2 tasses (500 ml) de sucre granulé**
- 2 c. à soupe (30 ml) de zeste de citron, divisé**
- 1½ tasse (375 ml) de basilic frais (on peut utiliser 2 tasses [500 ml] pour une saveur plus prononcée)**
- 1 pincée de sel**
- 3 tasses (750 ml) de jus de citron frais**

1. Préparer un sirop de sucre en mélangeant l'eau, le sucre et 1½ c. à soupe (25 ml) de zeste de citron dans une casserole moyenne et en faisant chauffer le mélange à feu mi-doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu et réserver.
2. Ajouter le basilic et le sel au sirop de sucre. Laisser infuser pendant 30 minutes. Ajouter le jus de citron. Couvrir et réfrigérer pendant 2 à 3 heures ou jusqu'au lendemain.
3. Passer la préparation dans une passoire fine. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart Classic^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Lorsque le sorbet est presque prêt, ajouter le zeste réservé par l'ouverture du couvercle et laisser turbiner jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Le sorbet aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser le sorbet dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 175 (0 % des matières grasses) • glucides 47 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 16 mg • calcium 15 mg • fibres 1 g

Sorbet aux framboises

Non seulement ce sorbet est-il sucré et rafraîchissant, mais sa couleur est d'une belle présentation pour n'importe quel menu.

Donne environ 5 tasses (1,25 L), soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 2 tasses (500 ml) d'eau**
 - 1½ tasse (375 ml) de sucre granulé**
 - 1 pincée de sel**
 - 4 tasses (1000 ml) de framboises congelées, décongelées**
1. Préparer un sirop de sucre en mélangeant l'eau et le sucre dans une casserole moyenne et faire chauffer le mélange à feu mi-doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
 2. Ajouter le sel et les framboises au sirop de sucre. À l'aide d'un mélangeur à main, transformer le mélange jusqu'à consistance lisse. Filtrer la moitié du mélange dans une passoire fine pour éliminer les graines. Utiliser une spatule pour passer la purée dans la passoire. Retirer les graines et répéter avec la seconde moitié. Couvrir et réfrigérer pendant 2 à 3 heures ou jusqu'au lendemain.
 3. Mettre la yaourtière-sorbetière Cuisinart Classic^{MD} en marche. Verser la préparation dans le bol isotherme gelé et turbiner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Le sorbet aura une texture molle et crémeuse. Si l'on désire une consistance plus ferme, transvaser le sorbet dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 140 (0 % des matières grasses) • glucides 37 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 14 mg • calcium 9 mg • fibres 2 g

Desserts glacés

Sandwichs à la crème glacée

Rien de comparable au sandwich à la crème glacée classique! Garnissez-les de votre saveur favorite.

Donne 24 biscuits individuels pour faire 12 sandwichs.

- ⅓ tasse (75 ml) de poudre de cacao, tamisée**
- 1⅓ tasse (375 ml) de farine à pain**
- ¾ c. à thé (4 ml) de poudre à pâte**
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel**
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre d'expresso instantanée**
- ½ tasse (125 ml) de beurre non salé, en dés, à la température de la pièce**
- 1 tasse (250 ml) de sucre granulé**
- 1 gros œuf**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**
- 3 c. à soupe (45 ml) de grué de cacao***
- ¼ tasse (50 ml) de pacanes grillées, hachées**

* Le grué de cacao se vend dans la plupart des épiceries fines ou des boutiques gastronomiques. On peut le remplacer par des pacanes grillées hachées grossièrement ou de grains de chocolat miniatures

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans un petit bol, combiner la poudre de cacao, la farine, la poudre à pâte, le sel et la poudre d'expresso à l'aide d'un fouet; réserver.
3. Mettre le beurre dans le bol d'un batteur sur socle muni du batteur plat (ou avec un batteur électrique) et battre à régime moyen jusqu'à consistance lisse. Ajouter graduellement le sucre et battre jusqu'à consistance lisse. Ajouter l'œuf et la vanille; battre jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Ajouter les ingrédients secs et battre à faible régime jusqu'à consistance parfaitement homogène. Ajouter le grué de cacao et les pacanes et battre à régime faible seulement jusqu'à ce qu'ils soient combinés.
4. Déposer environ 2 c. à soupe (30 ml) de pâte par biscuit (avec une petite cuillère à crème glacée d'environ 1½ po [7 cm] de diamètre), sur une plaque à biscuits tapissée de papier sulfurisé. Aplatir chaque boule de pâte avec le fond d'une tasse farinée.
5. Cuire pendant 15 à 20 minutes dans le four préchauffé ou jusqu'à ce que les paraissent secs, mais non fermes. Laisser refroidir parfaitement avant d'assembler les sandwichs à la crème glacée.

Finition : Tartiner le dos de 12 des biscuits en utilisant environ 3 c. à soupe (45 ml) de crème glacée de la saveur désirée par biscuit. Poser les autres biscuits par-dessus, dos à dos, de façon à former 12 sandwichs. Appuyer dessus jusqu'à ce que la crème glacée atteigne les bords des biscuits. Envelopper chaque sandwich dans une pellicule plastique et refroidir au congélateur pendant environ 20 minutes, jusqu'à fermeté.

*Information nutritionnelle par portion
(2 biscuits, sans compter la crème glacée) :*

Calories 225 (42 % des matières grasses) • glucides 31 g • protéines 3 g • lipides 11 g • gras saturés 6 g • cholestérol 39 mg • sodium 89 mg • calcium 18 mg • fibres 1 g

Carrés au chocolat

Garnissez ces carrés au chocolat d'une cuillère de crème glacée et nappez les sauce de votre saveur favorite.

Donne 35 carrés au chocolat.

enduit végétal de cuisson

- 1 tasse (250 ml) de beurre non salé, en dés**
 - 6 oz (170 g) de chocolat non sucré, finement haché (environ 1 tasse [250 ml] de grains de chocolat)**
 - 2 oz (60 g) de chocolat amer, finement haché (environ 1/3 tasse [75 ml] de grains de chocolat)**
 - 4 gros œufs**
 - 1 gros jaune d'œuf**
 - 2 tasses (500 ml) de sucre granulé**
 - 1 tasse (250 ml) de cassonade dorée, tassée**
 - 2 c. à thé (10 ml) de poudre d'expresso instantané**
 - 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur**
 - 1 tasse (250 ml) de farine tout usage non blanchie**
 - 1 c. à thé (5 ml) de sel de table**
1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Vaporiser un moule à gâteau roulé de 12 x 18 po (30 x 45 cm) d'enduit végétal de cuisson et chemiser de papier sulfurisé; réserver.
 2. Faire fondre le beurre et les chocolats dans un bol résistant à la chaleur au-dessus d'une casserole d'eau frémissante, puis les laisser refroidir à la température de la pièce.
 3. Mettre les œufs et le jaune d'œuf dans le bol d'un batteur sur socle muni du batteur plat (ou utiliser un batteur électrique); battre à la vitesse 3 pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter le sucre granulé et la cassonade; battre à la vitesse 4 pendant 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que le mélange ait épaissi et blanchi. Ajouter la poudre d'expresso et la vanille; battre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
 4. Incorporer la farine et le sel dans le mélange de chocolat; ajouter au mélange de sucre et battre à la vitesse 1 seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient incorporés.

5. Verser dans le moule préparé. Faire cuire au four pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les bords soient secs.
6. Laisser refroidir parfaitement, puis découper en rondelles à l'aide d'un emporte-pièce rond de 2¼ po (6 cm).

Information nutritionnelle par carré au chocolat :

Calories 166 (46 % des matières grasses) • glucides 22 g • protéines 2 g • lipides 9 g • gras saturés 5 g • cholestérol 44 mg • sodium 70 mg • calcium 10 mg • fibres 1 g

Sauces

Sauce au caramel

Savoureuse avec nos crèmes glacées, cette sauce peut également être servie comme trempette avec des fruits ou des gâteaux.

Donne environ $\frac{3}{4}$ tasse (175 ml).

- $\frac{3}{4}$ **tasse (175 ml) de sucre granulé**
 - $\frac{1}{2}$ **c. à thé (2,5 ml) de sel de mer**
 - $\frac{1}{4}$ **tasse (50 ml) d'eau (assez pour donner au mélange de sucre et de sel la texture du sable mouillé)**
 - 1 c. à soupe (15 ml) de sirop de maïs blanc**
 - $\frac{1}{3}$ **tasse (75 ml) de crème épaisse**
 - 3 c. à soupe (45 ml) de beurre non salé, en dés de $\frac{1}{2}$ po (1,25 cm)**
1. Dans une casserole moyenne à fond épais, combiner le sucre, le sel, l'eau et le sirop de maïs. (Essuyer le sucre qui a adhéré aux parois de la casserole avec un pinceau à pâtisserie mouillé.) Faire cuire à feu mi-doux pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur ambre très pâle. Surveiller la cuisson de très près, car la sauce au caramel brûle facilement.
 2. Retirer le mélange du feu et incorporer la crème lentement et délicatement. Ajouter ensuite le beurre, un dé à la fois, en fouettant continuellement afin d'émulsifier la préparation. Utiliser immédiatement ou garder chaud sur une marmite d'eau chaude.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 198 (46 % des matières grasses) • glucides 27 g • protéines 0 g • lipides 10 g • gras saturés 7 g • cholestérol 33 mg • sodium 184 mg • calcium 9 mg • fibres 0 g

Sauce au chocolat

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

Donne environ 1 tasse (250 ml).

- 6 oz (170 g) de chocolat mi-amer, haché (environ 1 tasse [250 ml] de grains de chocolat)**
 - $\frac{3}{4}$ **tasse (175 ml) de crème épaisse**
 - $1\frac{1}{2}$ **c. à soupe (25 ml) de sirop de maïs blanc**
 - $\frac{1}{2}$ **c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur**
 - 1 pincée de sel de mer**
 - 1 pincée de cannelle moulue**
1. Mettre le chocolat dans un bol à mélanger; réserver.
 2. Dans une casserole moyenne à fond épais, combiner tous les autres ingrédients. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le mélange mijote à gros bouillons. Verser immédiatement sur le chocolat réservé; laisser reposer pendant 5 minutes, puis fouetter. Utiliser immédiatement ou garder chaud sur une marmite d'eau chaude.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 229 (61 % des matières grasses) • glucides 21 g • protéines 2 g • lipides 16 g • gras saturés 10 g • cholestérol 31 mg • sodium 27 mg • calcium 25 mg • fibres 2 g

Sauce aux framboises

Succulente avec des desserts glacés, cette sauce aux framboises est aussi savoureuse comme garniture de crêpes ou de gaufres.

Donne environ 1 tasse (250 ml).

- 1 sac de 12 oz (340 g) de framboises congelées, décongelées (l'équivalent de $2\frac{1}{2}$ tasses [625 ml])**
 - 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) de sucre granulé (au goût)**
 - 1 pincée de sel de mer**
 - 1 pincée de zeste d'orange**
1. Mettre les framboises dans le bol du robot culinaire muni du couteau hachoir en métal; transformer pendant 15 secondes. Ajouter le reste des ingrédients; transformer pendant 45 secondes de plus.
 2. Passer dans une passoire fine et jeter les graines. Goûter et ajouter du sucre si on désire une sauce plus sucrée.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 36 (0 % des matières grasses) • glucides 9 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 17 mg • calcium 7 mg • fibres 2 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 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: ICE-21C

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®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Coffeemakers
Cafetières



Food Processors
Robots culinaires



Toaster Ovens
Four grille-pain



Wafflemakers
Gaufriers



Cookware
Ustensiles de cuisson



Ice Cream Makers
Sorbetières

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever.
Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life®.

Cuisinart offre un vaste choix de produits haut de gamme pour vous faciliter la tâche dans la cuisine.
Essayez nos autres appareils de comptoir ainsi que nos ustensiles de cuisine et... Savourez le bonne vie !

www.cuisinart.ca

©2012 Cuisinart

Cuisinart™ is a registered trademark of Cuisinart
Cuisinart® est une marque de commerce enregistrée de Cuisinart

100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2

Printed in China / Imprimé en Chine

Consumer Call Centre E-mail: / Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

1-800-472-7606

11CC127585

Any trademarks or service marks of third parties used herein are
the trademarks or service marks of their respective owners.

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées
dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

IB-9582-CAN-A