

Cuisinart® GUIDE D'UTILISATION ET LIVRE DE RECETTES



Yaourtière-Sorbetière Pure Indulgence^{MD}

Série ICE-30BCC

Afin que ce produit vous procure des années de satisfaction en toute sécurité, veuillez lire le manuel de directives avec soin avant l'utilisation.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours suivre des consignes de sécurité de base, dont les suivantes pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou autres blessures :

1. LISEZ LES DIRECTIVES AU COMPLET.

2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne placez pas le cordon, la fiche ni la base de l'appareil dans de l'eau ou aucun autre liquide.
3. Exercez une surveillance attentive lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près de ceux-ci.
4. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant d'y mettre ou d'y enlever des accessoires et de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenez les mains, vêtements, cheveux ainsi que les spatules et ustensiles loin des accessoires pendant l'utilisation, afin de réduire le risque de blessure ou de dommage à l'appareil.
6. Ne faites fonctionner aucun appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui n'est pas en bon état de fonctionnement ou qui a été échappé. Retournez-le au centre de service après-vente agréé de Cuisinart le plus proche pour inspection, réparation ou mise au point.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart peut être la cause d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. Tenez les mains et les ustensiles hors du bol isotherme pendant l'utilisation afin de réduire le risque de blessures personnelles ou de dommages à l'appareil. **N'UTILISEZ PAS D'OBJETS OU D'USTENSILES POINTUS À L'INTÉRIEUR DU BOL!** Les objets pointus égratigneront et endommageront la surface intérieure du bol. Vous pouvez utiliser une spatule ou une cuillère de bois mais seulement quand l'appareil est à la position « OFF ».
11. Cet appareil est répertorié pour l'usage ménager. Tout service autre que le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur doit être effectué par un centre de service autorisé par Cuisinart.
12. N'utilisez pas le bol isotherme sur le feu, les plaques chauffantes ou la cuisinière. Ne le mettez pas au lave-vaisselle, car ceci pourrait poser un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	2
Caractéristiques et avantages	3
Avant la première utilisation	3
Temps de congélation et préparation des bols	3
Confection des desserts ou boissons glacées	3
Ajout d'ingrédients	4
Dispositif de sécurité	4
Nettoyage et rangement	4
Trucs et suggestions	4
Comment servir la crème glacée	5
Recettes	6
Garantie	17

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

REMARQUE

Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Afin d'éviter le risque de choc électrique, cette fiche ne convient que d'une façon dans une prise polarisée. Si la prise ne s'enfonce pas complètement, inversez-la. Si le branchement est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez pas la prise de quelque façon que ce soit.

ATTENTION

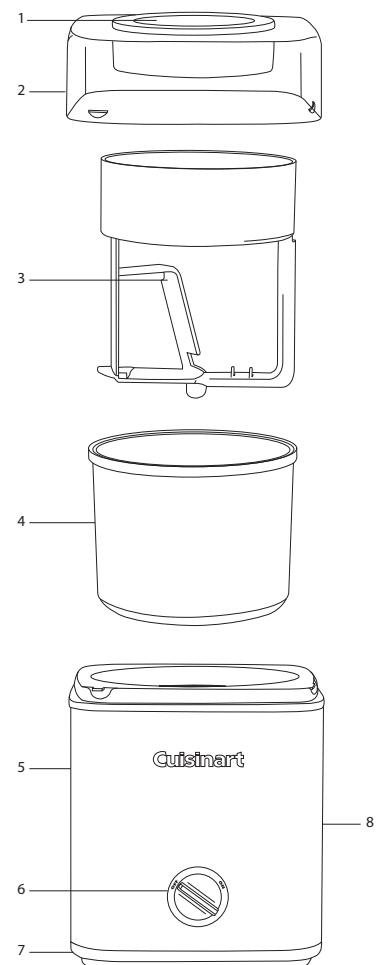
Cet appareil est conçu pour l'usage ménager seulement. Pour tout service autre que le nettoyage et l'entretien, vous devez vous adresser au personnel autorisé par Cuisinart.

- Ne plongez pas le socle-moteur-moteur dans l'eau.
- Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, ne désasseyez pas le socle-moteur. Remarque : le socle-moteur ne renferme aucunne pièce utilisable.
- Les réparations ne doivent être faites que par un personnel auto risé.
- Vérifiez le voltage afin de vous assurer que le voltage indiqué sur la plaque du fabricant correspond au vôtre.
- Ne nettoyez jamais à l'aide de poudres abrasives ou d'outils durs.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. Entonnoir

Insérez les ingrédients de la recette dans l'entonnoir qui sert également à ajouter des ingrédients tels que grains de chocolat ou noix, sans interrompre le cycle de congélation.



2. Couvercle à loquet

Transparent pour que vous puissiez surveiller le processus de congélation en cours. Le couvercle est conçu pour se verrouiller facilement dans le socle-moteur.

3. Bras mélangeur

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

4. Bol isotherme

Le liquide refroidissant est isolé entre les parois doubles des bols pour assurer une congélation rapide et uniforme. Les parois doubles maintiennent la température des bols froide et uniforme.

5. Socle-moteur-moteur

Renferme un robuste moteur assez puissant pour confectionner crèmes glacées, yaourts congelés, sorbets, glaces et breuvages glacés.

6. Interrupteur marche / arrêt

7. Pieds de caoutchouc (non illustré)

Les pieds antidérapants garde la base stable pendant l'utilisation.

8. Rangement du cordon (non illustré)

Le cordon inutilisé s'escamote facilement dans la base; n'encombre pas le comptoir pour plus de sécurité.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

N'IMMERGEZ PAS le socle-moteur dans l'eau. Essuyez-le à l'aide d'un chiffon humide. Lavez le couvercle, le bol isotherme et le bras mélangeur dans de l'eau tiède savonneuse pour enlever la poussière et les résidus accumulés durant la fabrication et le transport. N'UTILISEZ PAS de nettoyants abrasifs ou d'outils durs pour nettoyer les pièces.

TEMPS DE CONGÉLATION ET PRÉPARATION DES BOLS

Le bol isotherme doit être complètement surgelé avant de commencer votre recette. La durée du temps requis pour ce faire dépend de la température de votre congélateur. Gardez votre bol isotherme dans le congélateur en tout temps; ainsi vous pourrez confectionner vos desserts et boissons glacés quand il vous plaira. En général, le temps de congélation varie entre 6 et 22 heures. Pour vérifier si le bol est entièrement congelé, secouez-le. Si vous n'entendez pas le liquide bouger, il est congelé. Avant de congeler le bol, lavez-le et essuyez-le bien.

Enveloppez-le dans un sac de plastique pour éliminer les brûlures dues à la congélation. Nous vous suggérons de placer le bol au fond de votre congélateur, là où la température est plus froide. Pense-bête : Votre congélateur devrait être réglé à -18°C (0°F) pour assurer une congélation convenable de tous les aliments.

CONFECTON DES DESSERTS OU BOISSONS GLACÉES

1. Préparez les ingrédients selon les recettes Cuisinart qui suivent. Si vous utilisez votre recette, faites en sorte qu'elle donne 1,9 L (2 pintes) ou moins. Ne remplissez pas le bol isotherme au-delà de 1,25 cm (1/2 po) du haut. Pour de meilleurs résultats, préparez les ingrédients dans un récipient qui se transvase facilement.
2. Retirez le bol isotherme du congélateur. (Enlevez le sac de plastique dans lequel vous avez placé les bols). Placez le bol au centre du socle-moteur.
3. Placez le bras mélangeur dans le bol isotherme. Le bras n'est pas ajusté serré. Il est placé au centre du bol, le côté avec le cercle vers le haut.
4. Placez le couvercle sur le socle-moteur. Le mécanisme de ver-

rouillage du uvercle est tel que le couvercle peut être placé sur le socle-moteur de plus d'une façon. (Voir diagramme).

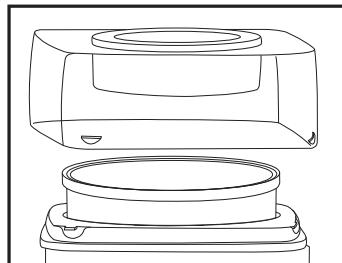
5. Appuyez sur l'interrupteur marche / arrêt.

Le bol isotherme commencera à tourner.

6. Insérez immédiatement les ingrédients dans l'entonnoir.

7. Les desserts et boissons glacés seront prêts en 25 à 35 minutes. Le temps dépend des ingrédients et du volume du dessert ou de la boisson que vous préparez. Lorsque le mélange atteint l'épaisseur voulue, il est prêt. Si vous désirez une consistance plus ferme, transvasez la préparation dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur pendant deux heures ou plus.

REMARQUE : N'entreposez pas les desserts ou boissons glacés dans le bol isotherme, car ils adhéreront à la paroi du bol et peuvent l'endommager. N'utilisez que des récipients de plastique hermétiques pour entreposer.



AJOUT D'INGRÉDIENTS

Les ingrédients tels que les grains de chocolat et les noix doivent être ajoutés environ 5 minutes avant la fin de la recette. Dès que le dessert ou la boisson a commencé à prendre, ajoutez les ingrédients dans l'entonnoir. Les noix et autres ingrédients ne doivent pas être plus gros qu'une pépite de chocolat.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

La Yaourtière- sorbetière Pure Indulgence^{MD} est dotée d'un dispositif de sécurité qui la met automatiquement hors tension si le moteur est surchauffé. Cela peut survenir si le dessert ou la boisson sont extrêmement épais, si l'appareil fonctionne pendant une période de temps excessive, ou si les morceaux d' ingrédients ajoutés (noix, etc.) sont trop gros. Pour rétablir l'appareil, mettez l'interrupteur à la position OFF. Laissez refroidir l'appareil pendant quelques minutes, puis rallumez-le et continuez de préparer votre dessert ou boisson.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

Nettoyage

Lavez le bol isotherme, le bras mélangeur et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. LE BOL ISOTHERME NE VA PAS AU LAVE-VAISSELLE. NE LE LAVEZ PAS AU MOYEN DE NETTOYANTS ET D'OUTILS ABRASIFS. Essuyez le socle-moteur-moteur avec un chiffon

humide. Séchez toutes les pièces entièrement.

Rangement

NE METTEZ PAS le bol isotherme au congélateur s'il est mouillé. NE RANGEZ PAS le couvercle, le bras mélangeur ni le socle-moteur-moteur dans le congélateur. Vous pouvez placer le bol isotherme au congélateur si vous prévoyez l'utiliser en peu de temps. Enveloppez-le dans un sac de plastique au préalable pour éviter les brûlures du froid. N'entreposez pas les desserts et boissons glacés dans le bol isotherme dans le congélateur pour plus de 30 minutes à la fois. Transvasez les desserts et boissons glacés dans un récipient hermétique si vous les entreposez plus longtemps au congélateur.

TRUCS ET SUGGESTIONS

Les recettes qui suivent vous offrent plusieurs idées de boissons et desserts glacés. Vous pouvez créer vos propres recettes, pourvu qu'elles ne produisent pas plus de 1,9 L (2 pintes).

Trucs :

- Certaines recettes requièrent des ingrédients précuits. Pour de meilleurs résultats, le mélange doit être réfrigéré la veille avant l'utilisation. Ou encore, réfrigérez le mélange dans un bain glacé jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi avant l'utilisation.
- Pour un bain glacé, remplissez un grand récipient d'eau froide et de cubes de glace. Placez la casserole ou autre récipient dans le bain glacé et laissez refroidir les ingrédients précuits entièrement.
- La plupart des préparations peuvent être réfrigérées pendant trois jours, avant la congélation des desserts et boissons.
- Vous pouvez remplacer les crèmes épaisses et le lait entier par des crèmes allégées (moitié-moitié) et du lait écrémé ou partiellement écrémé. Toutefois, gardez à l'esprit que plus le contenu en matières grasses est élevé, plus la consistance est crémeuse et riche. Des produits à faible teneur en gras peuvent affecter le goût, la consistance et la texture du dessert. Lors de substitutions, assurez-vous que les quantités restent les mêmes. Par exemple, si la recette indique deux tasses (500 ml) de crème, vous devez utiliser un total de deux tasses (500 ml) réparti ainsi [1 tasse (250 ml) de crème, 1 tasse (250 ml) de lait entier].
- Dans le cas de recettes utilisant des boissons alcoolisées, ajoutez celles-ci pendant les deux dernières minutes du processus de congélation. Autrement, l'alcool pourrait en entraver le processus.
- Lorsque vous préparez des sorbets, n'oubliez pas de vérifier d'abord si les fruits sont mûrs et sucrés. Le processus de congélation réduit le goût sucré des fruits, par conséquent les

fruits goûtent moins sucrés que la préparation même. Si le fruit est acide, ajoutez du sucre à la recette; si le fruit est très mûr ou très sucré, réduisez la quantité de sucre de la recette.

- Si vous préparez plus d'une recette à la fois, assurez-vous que le bol isotherme est entièrement congelé avant chaque utilisation.
- Assurez-vous que le bras mélangeur et le couvercle sont en place avant de mettre la yaourtière-sorbetière en marche.

Ajouts pour crème glacée

Rehaussez la saveur des crèmes glacées « ordinaires » en ajoutant jusqu'à une tasse (250 ml) de n'importe quel des suivants (ou un mélange de deux ou plus, ne dépassant pas une tasse) : morceaux de biscuits, de tablettes de chocolat, de carrés au chocolat, restes de gâteau, guimauves, pépites de chocolat, noisettes de beurre d'arachide, caramel écossais, noix grillées, etc. Les ingrédients doivent être ajoutés 5 minutes avant la fin de la recette. Dès que le dessert ou boisson ont commencé à épaissir, insérez les ingrédients dans l'entonnoir. Les morceaux et les noix ne doivent pas être plus gros qu'une pépite de chocolat.

COMMENT SERVIR LA CRÈME GLACÉE

Terrine de crème glacée

Une façon originale de servir vos desserts glacés maison (crème glacée, glace italienne, yaourt ou sorbet) est de les offrir sous forme de pain ou terrine. Il suffit simplement de tapisser un moule de 2 L (8 tasses) de 23 x 13 x 8 cm (9 x 5 x 3 po) d'une grande pellicule de plastique, d'y déposer le mélange glacé à la cuiller puis de le couvrir entièrement et de le faire congeler pendant 2 heures. Vous pouvez également former plusieurs couches en alternant avec des biscuits minces ou des tranches de gâteau de 0,60 à 1,25 cm (1/4 à 1/2 po). Retirez du congélateur et placez au réfrigérateur de 20 à 30 minutes avant de servir; il se tranchera plus facilement. Utilisez un couteau tranchant que vous aurez trempé dans l'eau chaude et essuyé auparavant.

Tartes à la crème glacée

Rien de plus facile que préparer une tarte utilisant votre crème glacée, yaourt congelé ou sorbet préféré. Faites d'abord congeler la croûte – traditionnelle ou faite de miettes – pendant que vous mélangez la garniture. Vous pouvez remplir la croûte telle qu'elle ou la garnir de sirop, de noix, de chocolat (parsemez la croûte chaude de chocolat haché ou de pépites de chocolat – la chaleur les fera fondre pour former une couche de fondant). Déposez le mélange congelé à la cuiller directement de la Yaourtière-sorbetière ICE-

30BCC dans la croûte refroidie. Faites congeler pendant 1 heure jusqu'à ce que le dessus soit ferme, puis couvrez et congelez jusqu'au moment de servir. Retirez du congélateur et placez au réfrigérateur 30 minutes avant de servir; elle se tranchera plus facilement mais gardera sa forme. Servez telle qu'elle ou garnissez de fruits frais, sirops de fruits, sauce chocolat ou caramel, noix, cerises ou autres et décorez de crème fouettée fraîche.

Sodas à la crème glacée

Les sodas à la crème glacée sont faits à partir de sirop aromatisé, de boisson gazeuse et d'une cuiller à glace de crème glacée, de yaourt ou de sorbet congelé. Placez 30 ml (2 c. à table) de sirop dans un grand verre. Ajoutez la boisson gazeuse ou l'eau de Seltz refroidie jusqu'à 5 cm (2 po) du haut du verre. Déposez ensuite une grosse cuiller à glace de crème glacée, yaourt ou sorbet congelé très ferme, de façon que la boule soit partiellement submergée, mais qu'elle touche les rebords du verre. Si la crème glacée est placée trop bas, la boisson gazeuse débordera. Vous pouvez garnir le soda à la crème glacée d'une cuiller de crème fouettée. Le soda se prête à plusieurs versions. Préparez un soda traditionnel tel que le « black-and-white » (sirop de chocolat, eau de Seltz et crème glacée à la vanille) ou essayez du soda gingembre avec une boule de sorbet au fruits – ou d'autres combinaisons plus exotiques.

Pot-pourri et parfaits

Choisissez des saveurs et des couleurs assorties et disposez en couches dans des coupes à parfait ou déposez de petites boules de crèmes glacées multicolores sur un plateau. Par exemple, un bol de cristal rempli de petites boules de glace italienne aux framboises, aux bleuets et cassis, à la mangue et au thé vert crée tout un effet spectaculaire. Ou encore, essayez un pot-pourri de sorbets aux couleurs de joyaux, tels que pamplemousse rose, bleuets, et cerises bing.

CRÈMES GLACÉES DE BASE

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

- 375 ml (1-½ tasse) de lait entier
275 ml (1-½ tasse) de sucre
750 ml (3 tasses) de crème épaisse
22 ml (1-½ c. à thé) d'extrait de vanille pure

Dans un bol moyen, combinez le lait et le sucre à l'aide d'un batteur portatif ou d'un fouet jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 1 à 2 minutes à basse vitesse. Ajoutez la crème épaisse et la vanille au goût. Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez le mélange dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que la préparation épaisse, environ 20 à 25 minutes. La crème glacée aura une texture douce et lisse. Pour une consistance plus ferme, transvasez-la dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion :

calories : 255 (68 % des matières grasses) • glucides : 19 g • protéines : 2 g •
matières grasses : 20 g • gras saturés : 12 g • cholestérol : 73 mg •
sodium : 32 mg • calcium : 64 mg • fibres : 0 g

CRÈME GLACÉE AUX FRAISES FRAÎCHES

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

- 750 ml (3 tasses) de fraises fraîches, équeutées et tranchées
60 ml (4 c. à table) de jus de citron fraîchement pressé
375 ml (1-½ tasse) de sucre, divisé
300 ml (1-¼ tasse) de lait entier
680 ml (2-¾ tasses) de crème épaisse
7 ml (1-½ c. à thé) d'extrait de vanille pure

Dans un petit bol, combinez les fraises, le jus de citron et 125 ml (½ tasse) de sucre; mélangez légèrement puis laissez les fraises macérer dans le jus pendant 2 heures. Égouttez les fraises; réservez le jus. Défitez la moitié des fraises en purée.

Dans un bol moyen mélangez le lait et le sucre à l'aide d'un batteur portatif à basse vitesse jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 1 à 2 minutes. Ajoutez la crème épaisse et la vanille. Mettez la yaourtière-sorbetière en marche. Versez le mélange dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que la préparation épaisse, environ 20-25 minutes. Ajoutez les fraises à la préparation 5 minutes avant la fin du mélange. La crème glacée aura une texture douce et lisse. Pour une consistance plus ferme, transvasez-la dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme, environ deux heures. Retirez du congélateur environ 15

minutes avant de servir.

Remarque : Cette crème glacée est d'un rose très pâle. Vous pouvez ajouter quelques gouttes de colorant rouge au choix.

Analyse nutritionnelle par portion :
calories : 275 (58 % des matières grasses) • glucides : 28 g • protéines : 2 g •
matières grasses : 18 g • gras saturés : 11 g • cholestérol : 67 mg •
sodium : 29 mg • calcium : 64 mg • fibres : 1 g

Crème glacée aux pêches fraîches : Remplacez les fraises par 750 ml (3 tasses) de pêches fraîches finement hachées.

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

- 250 ml (1 tasse) de poudre de chocolat non sucré (alcalinisé, de préférence)
150 ml (½ tasse) de sucre
125 ml (½ tasse) de cassonade bien tassée
250 ml (1 tasse) de lait entier
800 ml (3-¼ tasses) de crème épaisse
15 ml (1 c. à table) d'extrait de vanille pure

Combinez le chocolat, la cassonade et le sucre dans un bol moyen. Ajoutez le lait entier et à l'aide d'un batteur à main, mélangez à basse vitesse ou fouettez jusqu'à ce que le chocolat et les sucres soient dissous, environ 1 à 2 minutes. Ajoutez la crème épaisse et la vanille en mélangeant. Couvrez et réfrigérez jusqu'au moment de servir si vous ne congelez pas le mélange immédiatement.

Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez la préparation dans le bol isotherme, puis faites brasser jusqu'à ce que le mélange épaisse, environ 25 à 35 minutes. La crème glacée aura une texture douce et lisse. Si vous préférez, transvasez-la dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion :
calories : 286 (66 % des matières grasses) • glucides : 23 g • protéines : 3 g •
matières grasses : 22 g • gras saturés : 14 g • cholestérol : 79 mg •
sodium : 37 mg • calcium : 81 mg • fibres : 2 g

CRÈME GLACÉE AUX MOULES DE BEURRE D'ARACHIDES

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

- 275 ml (1-½ tasse) de beurre d'arachides de qualité (non naturel)
180 ml (¾ tasse) de sucre
300 ml (1-¼ tasse) de lait entier
500 ml (2 tasses) de crème épaisse

- 7 ml (1-½ c. à thé) d'extrait de vanille pure
 250 ml (1 tasse) de moules de beurre d'arachides et chocolat, en morceaux

Dans un bol à mélanger moyen, combinez le beurre d'arachides et le sucre à l'aide d'un batteur à main, jusqu'à consistance lisse. Ajoutez le lait et, à l'aide d'un batteur portatif, malaxez à vitesse basse jusqu'à ce que le mélange soit lisse et le sucre dissous, environ 2 minutes. Ajoutez la crème épaisse et la vanille. Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez la préparation dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que la préparation épaisse, environ 25 à 35 minutes. Ajoutez les moules au chocolat et arachides 5 minutes avant la fin du mélange. La crème glacée aura une texture lisse et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transvasez-la dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion :
 calories : 261 (69 % des matières grasses) • glucides : 15 g • protéines : 6 g •
 matières grasses : 21 g • gras saturés : 9 g • cholestérol : 43 mg •
 sodium : 110 mg • calcium : 49 mg • fibres : 1 g

CRÈME GLACÉE CAFÉ, BEURRE ET AMANDES

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

- 60 ml (4 c. à table) de beurre non salé
 250 ml (1 tasse) d'amandes effilées, hachées gros
 5 ml (1 c. à thé) de sel cacher
 375 ml (1-½ tasse) de lait entier, refroidi
 275 ml (1-½ tasse) de sucre
 45-75 ml (3 à 5 c. à table) de poudre de café express (au goût)
 750 ml (3 tasses) de crème épaisse
 10 ml (2 c. à thé) d'extrait d'amande
 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure

Faites fondre le beurre dans un poêlon de 25 cm. Ajoutez les amandes et le sel cacher. Faites cuire sur feu moyen à bas jusqu'à ce que les amandes soient grillées et dorées, remuant constamment, environ 4 à 5 minutes.

Retirez du feu, passez (le beurre aura un goût d'amandes; réservez à un usage ultérieur). Faites refroidir les amandes.

Dans un bol à mélanger moyen, combinez le lait, le sucre et la poudre de café et à l'aide d'un batteur à main, mélangez à basse vitesse jusqu'à ce que le sucre et le café soient dissous, environ 1 à 2 minutes. Ajoutez la crème épaisse et les extraits d'amande et de vanille en mélangeant. Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez la préparation dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que le mélange épaisse, environ 20 à 25 minutes. Ajoutez les amandes hachées 5 minutes avant la fin du mélange. La crème glacée aura

une texture douce et lisse. Pour une texture plus ferme, transvasez-la dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion :
 calories : 287 (70 % des matières grasses) • glucides : 19 g • protéines : 3 g •
 matières grasses : 23 g • gras saturés : 12 g • cholestérol : 71 mg •
 sodium : 131 mg • calcium : 78 mg • fibres : 0 g

Pour une crème glacée au café : omettez les amandes grillées, à votre choix; ajoutez 15 ml (1 c. à table) de Kahlua® ou autre liqueur de café au mélange.

Kahlua® est une marque de commerce déposée, propriété de Kahlua Company.

CRÈME GLACÉE « TARTE À LA CITROUILLE »

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

- 375 ml (1-½ tasse) de lait entier
 250 ml (1 tasse) de cassonade claire ou foncée, tassée
 30 ml (2 c. à table) de mélasse ou de sirop de maïs foncé
 430 ml (1-¾ tasse) de purée de citrouille (ou citrouille entière en boîte)
 7 ml (1-½ c. à thé) de cannelle
 5 ml (1 c. à thé) de gingembre
 1 ml (¼ c. à thé) de muscade frais moulue
 625 ml (2-½ tasses) de crème épaisse
 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
 250 ml (1 tasse) de biscuits au gingembre, à la vanille et beurre ou graham

Dans un bol à mélanger moyen, combinez le lait, la cassonade et la mélasse et à l'aide d'un batteur à main, mélangez à basse vitesse jusqu'à ce que les sucres soient dissous, environ 1 à 2 minutes. Ajoutez la purée de citrouille, la cannelle, le gingembre et la muscade. Puis ajoutez la crème épaisse et la vanille en mélangeant. Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez la préparation dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que le mélange épaisse, environ 20 à 25 minutes. Ajoutez les morceaux de biscuits 5 minutes avant la fin du mélange. La crème glacée aura une texture douce et lisse. Pour une texture plus ferme, transvasez-la dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Crème glacée à la citrouille : omettez les biscuits.

Analyse nutritionnelle par portion :
 calories : 310 (52 % des matières grasses) • glucides : 35 g • protéines : 3 g •
 matières grasses : 18 g • gras saturés : 11 g • cholestérol : 62 mg •
 sodium : 134 mg • calcium : 100 mg • fibres : 1 g

CRÈME GLACÉE CHOCOLAT ET MENTHE POIVRÉE

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

375 ml	(1½ tasse) de lait entier
180 ml	(¾ tasse) de sirop de chocolat
45 ml	(3 c. à table) de sucre
750 ml	(3 tasses) de crème épaisse
5 ml	(1 c. à thé) d'extrait de menthe poivrée
250 ml	(1 tasse) de bonbons au chocolat et à la menthe, hachés (tels que Andes®) ou (250 ml – 1 tasse) de morceaux de chocolat et menthe ou de bonbons à la menthe poivrée, en petits morceaux

Dans un bol à mélanger moyen, combinez le lait, le sirop de chocolat et le sucre et, à l'aide d'un batteur à main, mélangez à basse vitesse jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 1 à 2 minutes. Ajoutez la crème épaisse et l'extrait de menthe poivrée en mélangeant.

Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez la préparation dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que le mélange épaisse, environ 20 à 25 minutes. Ajoutez les morceaux de bonbons 5 minutes avant la fin du mélange. La crème glacée aura une texture douce et lisse. Pour une texture plus ferme, transvasez-la dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion :

calories : 321 (67 % des matières grasses) • glucides : 25 g • protéines : 2 g • matières grasses : 24 g • gras saturés : 15 g • cholestérol : 73 mg • sodium : 47 mg • calcium : 66 mg • fibres : 3 g

Andes® est une marque de commerce déposée, propriété de Charms Marketing Co.

CRÈME GLACÉE AUX PISTACHES

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

330 ml	(1½ tasse) de lait entier, bien froid
275 ml	(1½ tasse) de sucre
750 ml	(3 tasses de crème épaisse, bien froide
7 ml	(1½ c. à thé) d'extrait de vanille pure
5 ml	(1 c. à thé) d'extrait d'amandes pure
375 ml	(1½ tasse) de pistaches écaillées, hachées gros (nature ou légèrement salées – n'utilisez pas les pistaches rouges)

Dans un bol moyen, combinez le lait et le sucre et mélangez à l'aide d'un batteur portatif à vitesse basse jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 1 à 2 minutes. Ajoutez la crème épaisse, la vanille et l'extrait d'amandes. Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez la préparation dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à consistance épaisse, environ 20 à 25 minutes. Ajoutez les pistaches à la

préparation 5 minutes avant la fin de la congélation. La crème glacée aura une texture lisse et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transvasez-la dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion :
calories : 332 (69 % des matières grasses) • glucides : 22 g • protéines : 3 g • matières grasses : 26 g • gras saturés : 13 g • cholestérol : 73 mg • sodium : 32 mg • calcium : 79 mg • fibres : 1 g

CRÈME GLACÉE À LA GOUSSE DE VANILLE

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

580 ml	(2½ tasse) de lait entier
580 ml	(2½ tasses) de crème épaisse
1	gousse de vanille [environ 15 cm (6 po) de long]
3	gros œufs
4	jaunes d'œuf (gros)
275 ml	(1½ tasse) de sucre
10 ml	2 c. à thé d'extrait de vanille pure

Dans une casserole moyenne combinez le lait et la crème. Ouvrez la gousse de vanille sur la longueur à l'aide d'un couteau acéré et retirez les graines en grattant avec le dos de la lame. Mélangez les graines et la gousse dans le mélange de lait et crème. Portez à ébullition sur un feu modéré, puis réduisez la chaleur et laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes en remuant de temps en temps.

Combinez les œufs, les jaunes d'œuf et le sucre dans un bol moyen. À l'aide d'un mélangeur portatif à vitesse moyenne, fouettez jusqu'à ce que le mélange soit épais, onctueux et jaune pâle (semblable à la mayonnaise), environ 2 minutes.

Enlevez la gousse de vanille du mélange lait et crème et jetez. Mesurez 250 ml (1 tasse) du mélange chaud. Réglez le mélangeur à basse vitesse, ajoutez lentement la tasse de lait chaud au mélange d'œuf en un filet régulier. Retournez le mélange d'œuf dans la casserole et mélangez bien. Faites cuire sur feu modéré à bas, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le mélange soit assez épais pour napper le dos d'une cuillère. Ajoutez l'extrait de vanille; mélangez. Transvasez dans un bol, couvrez d'une pellicule de plastique placée directement sur la préparation et laissez refroidir complètement.

Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON », versez le flan refroidi dans le bol isotherme et fouettez jusqu'à ce que la préparation épaisse, environ 25-30 minutes. La crème glacée aura une texture lisse et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transvasez-la dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur, environ deux heures.

res. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir..

Analyse nutritionnelle par portion :

calories : 257 (64 % des matières grasses) • glucides : 19 g • protéines : 4 g •
matières grasses : 19 g • gras saturés : 11 g • cholestérol : 166 mg •
sodium : 50 mg • calcium : 86 mg • fibres : 0 g

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT NOIR

Donne environ quatorze portions de 125 ml (1/2 tasse)

550 ml (2-1/4 tasses) de lait entier
550 ml (2-1/4 tasses) de crème épaisse
1 gousse de vanille
275 ml de sucre
275 ml (1-1/2 tasse) de poudre de cacao alcalinisé
2 gros œufs
2 jaunes d'œuf (gros)
10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille pure
336 g (12 onces) de chocolat semi-sucré en morceaux

Dans une casserole moyenne combinez le lait entier et la crème épaisse sur un feu modéré. Ouvrez la gousse de vanille sur la longueur à l'aide d'un couteau acéré et retirez les graines en grattant avec le dos de la lame. Mélangez les graines et la gousse dans le mélange de lait et crème. Faites cuire à feu doux pendant 30 minutes. Retirez les graines et la gousse et jetez-les, ou rincez-les et gardez-les pour un autre usage.

Combinez le sucre, la poudre de cacao, les œufs et les jaunes d'œuf dans un bol moyen. À l'aide d'un mélangeur portatif à vitesse moyenne, malaxez jusqu'à ce que le mélange ait la consistance de la mayonnaise. Mesurez 1 tasse (250 ml) du mélange chaud. Réglez le mélangeur à basse vitesse, incorporez la tasse de lait chaud au mélange d'œuf en un filet régulier. Ajoutez les morceaux de chocolat à la préparation de lait et crème, puis incorporez le mélange d'œuf. Faites cuire sur feu doux, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'un pouding au chocolat. Transvasez le mélange dans un bol et ajoutez la vanille en remuant. Couvrez d'une pellicule de plastique placée directement sur la préparation et laissez refroidir complètement au réfrigérateur.

Versez le flan refroidi dans le bol isotherme; mettez la yaourtière-sorbetière à « ON » et fouettez jusqu'à ce que la préparation épaisse, environ 25 à 30 minutes. La crème glacée aura une texture lisse et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transvasez-la dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion :

calories : 369 (60 % des matières grasses) • glucides : 34 g • protéines : 7 g •
matières grasses : 27 g • gras saturés : 16 g • cholestérol : 119 mg •

sodium : 46 mg • calcium : 100 mg • fibres : 3 g

Crème glacée moka foncée : Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 c. à table) de café express à la poudre de cacao. Hachez 168 g (6 oz) de chocolat semi-sucré en petits morceaux inégaux. Ajoutez-les à la crème glacée 5 minutes avant la fin du mélange.

CRÈME GLACÉE VELOUTÉE PACANES ET BEURRE

Donne environ quatorze portions de 125 ml (1/2 tasse)

60 ml (4 c. à table) de beurre non salé
250 ml (1 tasse) de pacanes en morceaux
5 ml (1 c. à thé) de sel cacher
550 ml (2-1/4 tasses) de lait entier
550 ml (2-1/4 tasses) de crème épaisse
1 gousse de vanille entière (environ 15 cm – 6 po. de long)
4 gros œufs
2 jaunes d'œuf (gros)
275 ml (1-1/8 tasse) d'eau
10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille pure

Faites fondre le beurre dans un poêlon de 25 cm. Ajoutez les pacanes et le sel cacher. Faites cuire sur feu moyen à bas jusqu'à ce que les amandes soient grillées et dorées, remuant constamment, environ 4 à 6 minutes. Retirez du feu, passez (le beurre aura un goût d'amandes; réservez à un usage ultérieur). Faites refroidir les pacanes.

Dans une casserole moyenne Cuisinart® combinez le lait entier et la crème épaisse sur un feu modéré. Ouvrez la gousse de vanille sur la longueur à l'aide d'un couteau acéré et retirez les graines en grattant avec le dos de la lame. Mélangez les graines et la gousse dans le mélange de lait et crème. Faites cuire à feu doux pendant 30 minutes.

Combinez les œufs, les jaunes d'œuf et le sucre dans un bol moyen. À l'aide d'un mélangeur portatif à vitesse moyenne, malaxez jusqu'à ce que le mélange soit épais, lisse et jaune clair (semblable à la mayonnaise). Retirez la gousse de vanille du mélange de lait / crème chaud et jetez-la. Mesurez 1 tasse (250 ml) du mélange de lait / crème chaud. Réglez le mélangeur à basse vitesse, incorporez la tasse de lait chaud au mélange d'œuf en un filet régulier et fouettez jusqu'à ce que le tout soit bien combiné. Retournez ensuite le mélange d'œuf à la casserole et mélangez bien. Faites cuire sur feu doux, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le mélange nappe le dos d'une cuillère. Transvasez le mélange dans un bol et couvrez d'une pellicule de plastique placée directement sur la préparation et laissez

refroidir complètement au réfrigérateur.

Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez le flan dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que la préparation épaisse, environ 25 à 30 minutes. La crème glacée aura une texture lisse et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transvasez-la dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion :

calories : 329 (70 % des matières grasses) • glucides : 21 g • protéines : 5 g •
matières grasses : 26 g • gras saturés : 13 g • cholestérol : 158 mg •
sodium : 149 mg • calcium : 86 mg • fibres : 1 g

GLACES ITALIENNES

GLACE AUX FRAMBOISES ROUGES

Donne environ quatorze portions de 125 ml (1/2 tasse)

1 L	(4 tasses) de framboises rouges (fraîches ou décongelées)
250 ml	(1 tasse) de sucre
550 ml	(2-1/8 tasses) de moitié-moitié, divisée
6	jaunes d'œufs (gros)
50 ml	(1/4 tasse) de lait en poudre sans gras
250 ml	(1 tasse) de crème épaisse
10 ml	(2 c. à thé) d'extrait de vanille pure
1-2	gouttes de colorant alimentaire, facultatif (pour rehausser la couleur)

Insérez la lame de métal en « S » dans le robot ou utilisez un mélangeur (dans tel cas, transformez (500 ml) 2 tasses à la fois pour de meilleurs résultats). Placez-y les framboises et réduisez-les en purée lisse. Passez la purée au chinois en la pressant avec une cuiller de bois. Jetez les graines. Vous aurez environ 500 ml (2 tasses) de purée de framboises; réservez.

Combinez le sucre et 300 ml (1-1/4 tasse) de moitié-moitié dans une casserole de 2,4 L (2 pintes) à fond épais et faites cuire sur feu modéré jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Gardez chaud sur feu doux. Dans un bol moyen, faites brasser les jaunes d'œuf jusqu'à épaissement, environ 2 minutes (vous pouvez utiliser un batteur à main ou un batteur sur pied équipé du fouet, à basse vitesse). Tout en fouettant, ajoutez 125 ml (1/2 tasse) de mélange de moitié-moitié chaud et fouettez pour bien combiner. Retournez ensuite le mélange d'œuf à la casserole; augmentez la chaleur à feu modéré. Remuez sans arrêt à l'aide d'une cuiller de bois jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'un flan et qu'un thermomètre à lecture rapide affiche 82° C (180° F). Ajoutez le reste de la moitié-moitié, le lait en poudre et la crème épaisse. Passez le mélange dans une passoire

très fine; ajoutez en mélangeant la purée de framboises réservée, la vanille et le colorant alimentaire. Couvrez et faites refroidir au réfrigérateur au moins 6 heures avant de poursuivre.

Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez la préparation dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que la préparation épaisse, environ 20 à 25 minutes. La glace aura une texture douce et lisse. Pour une consistance plus ferme, transvasez-la dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Glace aux framboises et lavande : ajoutez (30 ml) 2 c. à table de fleurs de lavande comestibles déshydratées au mélange de moitié-moitié pendant de la cuisson.

Analyse nutritionnelle par portion :

calories : 214 (54 % des matières grasses) • glucides : 22 g • protéines : 4 g •
matières grasses : 13 g • gras saturés : 7 g • cholestérol : 129 mg •
sodium : 37 mg • calcium : 96 mg • fibres : 2 g.

GLACE AUX BLEUETS ET CASSIS

Donne environ quatorze portions de 125 ml (1/2 tasse)

1,25 L	(5 tasses) de bleuets (frais ou décongelés)
50 ml	(1/4 tasse) de crème de cassis, divisée
250 ml	(1 tasse) de sucre
550 ml	(2-1/2 tasses) de moitié-moitié, divisée
6	jaunes d'œufs (gros)
50 ml	(1/4 tasse) de lait en poudre sans gras
250 ml	(1 tasse) de crème épaisse
250 ml	(1 tasse) de lait entier
10 ml	(2 c. à thé) d'extrait de vanille pure

Insérez la lame de métal en « S » dans le robot ou utilisez un mélangeur (dans tel cas, transformez (500 ml) 2 tasses à la fois pour de meilleurs résultats). Placez-y les bleuets et réduisez-les en purée lisse. Passez la purée au chinois en la pressant avec une cuiller de bois. Jetez les graines. Vous aurez environ 750 ml (2 tasses) de purée de bleuets. Combinez la purée de bleuets avec 45 ml (3 c. à table) de crème de cassis dans une casserole à surface non-réactive de 2,4 L (2 pintes) et placez sur un feu modéré à bas. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit réduit de moitié. Retirez de la casserole et faites refroidir.

Combinez le sucre et 375 ml (1-1/2 tasse) de moitié-moitié dans une casserole de 2,4 L (2 pintes) à fond épais et faites cuire à feu modéré jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Gardez chaud sur feu doux. Dans un bol moyen, fouettez les jaunes d'œuf jusqu'à épaissement, environ 2 minutes (vous pouvez utiliser un batteur à main ou un batteur sur pied équipé du fouet, à basse vitesse). Tout en fouettant, ajoutez 125 ml (1/2 tasse) de mélange de moitié-moitié

chaud et fouettez pour bien combiner. Retournez ensuite le mélange d'œuf à la casserole; augmentez la chaleur à feu modéré. Remuez sans arrêt à l'aide d'une cuiller de bois jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'un flan et qu'un thermomètre à lecture rapide affiche 82° C (180° F). Ajoutez le reste de la moitié-moitié, le lait en poudre, la crème épaisse et le lait entier. Passez le mélange dans une passoire très fine; ajoutez en mélangeant la purée de bleuets réservée, la crème de cassis et la vanille. Couvrez et faites refroidir au réfrigérateur au moins 6 heures avant de poursuivre.

Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez la préparation dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que la préparation épaississe, environ 20 à 25 minutes. La glace aura une texture douce et lisse. Pour une consistance plus ferme, transvasez-la dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion :

calories : 215 (54 % des matières grasses) • glucides : 22 g • protéines : 4 g • matières grasses : 13 g • gras saturés : 7 g • cholestérol : 129 mg • sodium : 37 mg • calcium : 96 mg • fibres : 2 g

GLACE À LA MANGUE

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

680 g (1-½ lb) de mangue en dés (décongelée)
125 ml (½ tasse) de nectar de mangue
500 ml (2 tasses) de lait entier
250 ml (1 tasse) de sucre
50 ml (¼ tasse) de lait en poudre sans gras
8 jaunes d'œufs (gros)
250 ml (1 tasse) de crème légère
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure

Insérez la lame de métal en « S » dans le robot ou utilisez un mélangeur (dans tel cas, transformez (500 ml) 2 tasses à la fois pour de meilleurs résultats). Placez-y les dés de mangues et réduisez-les en purée lisse. Passez la purée au chinois en la pressant avec une cuiller de bois. Jetez les graines. Vous aurez environ 625 ml (2-½ tasses) de purée de mangues. Ajoutez le nectar de mangue en remuant et réfrigérez pendant que vous poursuivez.

Combinez le lait, le sucre et le lait en poudre dans une casserole de 3,3 L (3-½ pintes) à fond épais et faites cuire à feu modéré jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Gardez chaud sur feu doux. Dans un bol moyen, fouettez les jaunes d'œuf jusqu'à épaississement, environ 2 minutes (vous pouvez utiliser un batteur à main ou un batteur sur pied équipé du fouet, à basse vitesse). Tout en fouettant, ajoutez 250 ml (1 tasse) de mélange de lait chaud / sucre et fouettez pour

bien combiner. Retournez ensuite le mélange d'œuf à la casserole; augmentez la chaleur à feu modéré. Remuez sans arrêt à l'aide d'une cuiller de bois jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'un flan et qu'un thermomètre à lecture rapide affiche 82° C (180° F). Passez le mélange dans une passoire très fine, dans un bol moyen. Ajoutez en mélangeant la crème légère, la purée de mangue réservée et la vanille. Couvrez et faites refroidir au réfrigérateur au moins 6 heures avant de poursuivre.

Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez la préparation dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que la préparation épaississe, environ 20 à 25 minutes. La glace aura une texture douce et lisse. Pour une consistance plus ferme, transvasez-la dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion :
calories : 188 (35 % des matières grasses) • glucides : 27 g • protéines : 4 g • matières grasses : 8 g • gras saturés : 4 g • cholestérol : 138 mg • sodium : 41 mg • calcium : 104 mg • fibres : 1 g

GLACE AU THÉ VERT

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

800 g (3-¼ lb) de lait entier
8 sachets de thé vert
50 ml (¼ tasse) de lait en poudre sans gras
8 jaunes d'œufs (gros)
250 ml (1 tasse) de sucre
250 ml (1 tasse) de crème épaisse

Dans une casserole moyenne, portez le lait à ébullition sur feu modéré. Versez-en la moitié sur les sachets de thé dans un bol moyen et laissez infuser pendant 30 minutes; passez au chinois en pressant sur les sachets pour en retirer tout le liquide. Ajoutez le lait en poudre dans le reste de lait chaud et gardez chaud sur feu doux. Dans un bol moyen, fouettez les jaunes d'œuf et le sucre à l'aide d'un batteur à main ou d'un fouet jusqu'à ce qu'ils soient épais et jaune clair (de la consistance de la mayonnaise). Tout en fouettant, ajoutez le lait chaud et fouettez pour bien combiner. Retournez ensuite le mélange d'œuf à la casserole et ajoutez le lait au thé infusé; augmentez la chaleur à feu modéré. Remuez sans arrêt à l'aide d'une cuiller de bois jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'un flan et qu'un thermomètre à lecture rapide affiche 82° C (180° F). Passez le mélange dans une passoire très fine, dans un bol moyen. Ajoutez la crème, couvrez et faites refroidir au réfrigérateur au moins 6 heures avant de poursuivre.

Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez la préparation

dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que la préparation épaisse, environ 20 à 25 minutes. La glace aura une texture douce et lisse. Pour une consistance plus ferme, transvasez-la dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion :

calories : 190 (52 % des matières grasses) • glucides : 19 g • protéines : 5 g • matières grasses : 11 g • gras saturés : 6 g • cholestérol : 153 mg • sodium : 50 mg • calcium : 119 mg • fibres : 0 g

YAOURTS CONGELÉS

YAOURT CONGELÉ À LA VANILLE

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

330 ml (1-½ lb) de lait entier
180 ml (3/4 tasse) de sucre
1 L (4 tasses) de yaourt à la vanille sans gras
50 ml (1/4 tasse) de crème épaisse
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure

Dans un bol à mélanger moyen, combinez le lait et le sucre et, à l'aide d'un batteur à main, mélangez à basse vitesse jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 1 à 2 minutes. Ajoutez le yaourt, la crème épaisse et la vanille en mélangeant. Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez la préparation dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que le mélange épaisse, environ 20 à 25 minutes. Le yaourt congelé aura une texture douce et lisse. Pour une texture plus ferme, transvasez-le dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion :

calories : 130 (22 % des matières grasses) • glucides : 21 g • protéines : 5 g • matières grasses : 3 g • gras saturés : 2 g • cholestérol : 14 mg • sodium : 62 mg • calcium : 145 mg • fibres : 0 g.

YAOURT CONGELÉ AU CHOCOLAT

ET AUX CERISES

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

252 g (9 oz) de chocolat mi-amer ou semi-sucré, en morceaux de 2,5 cm (1 po)
375 ml (1-½ lb) de lait entier
1 L (4 tasses) de yaourt à la vanille sans gras
80 ml (½ tasse) de sucre
50 ml (¼ tasse) de jus de cerises au marasquin
250 ml (1 tasse) de cerises au marasquin, égouttées et hachées gros

Insérez la lame de métal en « S » dans le robot et hachez le chocolat par pulsation. Le robot en marche, ajoutez le lait en un mince filet régulier et procédez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez yaourt, sucre et jus de cerises; procédez jusqu'à consistance lisse. Faites refroidir au réfrigérateur, au moins 2 heures.

Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez la préparation dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que la préparation épaisse, environ 20 à 25 minutes. Ajoutez les cerises hachées 5 minutes avant la fin. Le yaourt congelé aura une texture douce et lisse. Pour une consistance plus ferme, transvasez-le dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion :

calories : 203 (36 % des matières grasses) • glucides : 30 g • protéines : 6 g • matières grasses : 9 g • gras saturés : 5 g • cholestérol : 7 mg • sodium : 56 mg • calcium : 156 mg • fibres : 1 g

YAOURT CONGELÉ AUX PETITS FRUITS

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

180 ml (¾ tasse) de lait entier
80 ml (½ tasse) de sucre
1 L (4 tasses) de yaourt à la vanille sans gras
505 g (18 oz) de petits fruits mélangés, congelés, en purée et passés au chinois pour enlever les graines
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure

Dans un bol moyen, combinez le lait et le sucre à l'aide d'un batteur portatif jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 1 à 2 minutes à basse vitesse. Ajoutez le yaourt, la purée de petits fruits et la vanille. Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez le mélange dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que la préparation épaisse, environ 20 à 25 minutes. La crème glacée aura une texture douce et lisse. Pour une consistance plus ferme, transvasez-le dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion :

calories : 98 (11 % des matières grasses) • glucides : 18 g • protéines : 4 g • matières grasses : 1 g • gras saturés : 1 g • cholestérol : 5 mg • sodium : 49 mg • calcium : 134 mg • fibres : 1 g

YAOURT CONGELÉ CAFFÉ LATTE

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

250 ml (1 tasse) de lait entier
1 sachet de gélatine en poudre nature
125 ml (½ tasse) de sucre
45 ml (3 c. à table) de café express instantané en poudre

1 L (3-½ tasses environ) de yaourt à la vanille sans gras
 125 ml (½ tasse) de moitié-moitié (ou sans gras)

Mettez le lait dans une casserole de 1,9 L (2 pintes); saupoudrez-y la gélatine et laissez reposer 1 minute. Faites chauffer le lait et la gélatine en remuant, jusqu'à consistance lisse. Ajoutez-y le sucre et le café en poudre; faites cuire jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Transférez à un bol moyen et laissez refroidir. Ajoutez ensuite le yaourt et la moitié-moitié et remuez pour bien mélanger. Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez le mélange dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que la préparation épaississe, environ 20 à 25 minutes. Le yaourt congelé aura une texture douce et lisse. Pour une consistance plus ferme, transvasez-le dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion :
 calories : 109 (19 % des matières grasses) • glucides : 18 g • protéines : 5 g •
 matières grasses : 2 g • gras saturés : 2 g • cholestérol : 9 mg •
 sodium : 56 mg • calcium : 143 mg • fibres : 1 g

SORBETS

Ajoutez un petit peu de zeste de citron pour donner un regain de saveur à ces rafraîchissants sorbets.

SORBET AU CITRON FRAIS

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

1,5 L (6 tasses) de sucre
 750 ml (3 tasses) d'eau
 550 ml (2½ tasses) de jus de citron fraîchement pressé
 22 ml (1-½ c. à table) de zeste de citron finement haché*

Combinez le sucre et l'eau dans une casserole moyenne et portez à ébullition sur feu modéré à vif. Réduisez la chaleur à feu doux et laissez cuire doucement sans brasser jusqu'à ce que le sucre soit dissous, de 3 à 5 minutes environ. Laissez refroidir complètement. On appelle ceci un simple sirop et il peut être préparé en plus grandes quantités pratiques pour la préparation de sorbets frais en tout temps. Gardez-le au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Ajoutez le jus et le zeste de citron à la préparation refroidie; mélangez pour combiner. Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez la préparation de citron dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que la préparation épaississe, environ 20 à 25 minutes. Le sorbet aura une texture douce et lisse. Pour une consistance plus ferme, transvasez-le dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

* Lorsque vous découpez le zeste d'un citron ou d'une lime, utilisez

un pèle-légumes pour enlever la partie colorée de la pelure.

Analyse nutritionnelle par portion :
 calories : 339 (0 % des matières grasses) • glucides : 89 g • protéines : 0 g •
 matières grasses : 0 g • gras saturés : 0 g • cholestérol : 3 mg •
 sodium : 3 mg • calcium : 5 mg • fibres : 0 g

Sorbet à la lime fraîche : Remplacez le jus de citron par 550 ml (2-½ tasses) de jus de lime frais et le zeste de citron par 20 ml (1-¼ c. à table) de zeste de lime finement haché.

Sorbet citron-lime frais : Utilisez la moitié du jus de citron et la moitié du jus de lime et 11 ml (¾ c. à thé) chacun de zeste de citron et de zeste de lime finement haché.

SORBET AUX CANNEBERGES

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

1,125 L (4-½ tasses) de canneberges fraîches, lavées, égouttées et équeutées
 550 ml (2-¼ tasses) de sucre
 550 ml (2-¼ tasses) de jus de canneberges blanches
 375 ml (1-½ tasses) d'eau
 1 ml (¼ c. à thé) de sel
 45 ml (3 c. à table) de sirop de maïs léger
 10 ml (2 c. à thé) de zeste de lime ou d'orange haché

Placez les canneberges, le sucre, le jus de canneberges blanches, l'eau et le sel dans une casserole de 3,6 L (3-¾ pintes) et portez à ébullition sur feu vif. Baissez la chaleur à modéré / bas et laissez cuire pendant 1 à 5 minutes jusqu'à ce que les canneberges aient éclaté et que le sucre soit dissous. Laissez refroidir de 10 à 15 minutes. Égouttez les canneberges (réservez le liquide de cuisson) et placez-les dans le récipient d'un robot culinaire équipé de la lame de métal en « S » ou dans un mélangeur – il se peut que vous ayez à le faire en deux lots. Ajoutez 250 ml (1 tasse) du liquide de cuisson. Couvrez et malaxez jusqu'à ce qu'elles soient réduites en purée. Passez au chinois pour enlever les graines et la pulpe; jetez-les. Ajoutez le reste du liquide de cuisson, le sirop de maïs et le zeste en remuant. Couvrez et faites refroidir complètement, au moins 6 heures ou plus.

Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez le mélange refroidi dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que la préparation épaississe, environ 25 à 30 minutes. Le sorbet aura une texture douce et lisse, semblable à une glace italienne fraîchement servie à la cuillère. Pour une consistance plus ferme, transvasez-le dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Sorbet aux canneberges et gingembre : ajoutez 15 ml (1 c. à

table) de gingembre frais haché au mélange de canneberges, sucre et jus à cuire. Vous pouvez aussi ajouter le zeste finement haché d'une orange ou d'une lime.

Analyse nutritionnelle par portion :

calories : 164 (42 % des matières grasses) • glucides : 0 g • protéines : 0 g •
matières grasses : 0 g • gras saturés : 0 g • cholestérol : 0 mg •
sodium : 69 mg • calcium : 5 mg • fibres : 1 g

SORBET AU CANTALOUP

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

180 ml (¾ tasses) de sucre
180 ml (¾ tasses) d'eau
1,1 kg (2-½ lb) de cantaloup en dés
160 ml (½ tasse) de jus de tangerine ou d'orange
45 ml (3 c. à table) de sirop de maïs léger

Dans une casserole moyenne combinez le sucre et l'eau et portez à ébullition sur feu modéré. Réduisez la chaleur à feu doux et laissez cuire doucement sans remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous, pour faire un sirop simple. Transférez à un bol et laissez refroidir complètement.

Placez les dés de cantaloup dans un robot culinaire avec la lame de métal en « S ». Hachez par pulsation puis procédez en action continue pour réduire en purée; vous aurez environ 1,5 L (6 tasses) de purée de cantaloup. Combinez la purée de cantaloup avec le sirop de maïs et le sirop simple refroidi. Couvrez et réfrigérez pendant 2 heures ou plus.

Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez le mélange dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que la préparation épaisse, environ 20 à 25 minutes. Le sorbet aura la texture molle et mouillée de la barbotine semblable à celle d'une glace italienne fraîchement servie à la cuiller. Pour une consistance plus ferme, transvasez-le dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion :

calories : 81 (3 % des matières grasses) • glucides : 20 g • protéines : 1 g •
matières grasses : 0 g • gras saturés : 0 g • cholestérol : 0 mg •
sodium : 8 mg • calcium : 10 mg • fibres : 1 g

SORBET AU CHOCOLAT NOIR

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

1 L (4 tasses) d'eau
410 ml (1-½ tasse) de sucre
80 ml (½ tasse) de cassonade, tassée
500 ml (2 tasses) de poudre de cacao en poudre non sucré
15 ml (1 c. à table) d'extrait de vanille pure

Dans une casserole non-réactive de 3,6 L (3-¾ pintes), combinez l'eau et les sucres et portez à ébullition sur feu modéré. Remuez jusqu'à ce que les sucres soient dissous. Ajoutez la poudre de cacao et laissez cuire doucement pendant 2 minutes en remuant sans arrêt. Retirez du feu et transférez à un bol moyen. Ajoutez la vanille; remuez. Laissez refroidir complètement au réfrigérateur pendant 2 heures.

Remuez le mélange refroidi. Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez le mélange dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que la préparation épaisse, environ 25 à 30 minutes. Le sorbet aura une texture molle et crèmeuse. Pour une consistance plus ferme, transvasez-le dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion :

calories : 138 (9 % des matières grasses) • glucides : 35 g • protéines : 2 g •
matières grasses : 2 g • gras saturés : 1 g • cholestérol : 0 mg •
sodium : 6 mg • calcium : 19 mg • fibres : 4 g

SORBET AUX CERISES BING

Donne environ quatorze portions de 125 ml (½ tasse)

125 ml (½ tasse) de sucre
125 ml (½ tasse) d'eau
1,35 kg (3 lb) de cerises bing, équeutées
50 ml (¼ tasse) de jus de citron frais
125 ml (½ tasse) de sirop d'orgeat

Dans une casserole de 1,4 L (1-½ pintes) combinez le sucre et l'eau et portez à ébullition sur feu modéré à vif. Réduisez la chaleur à feu modéré et laissez cuire jusqu'à ce que le sucre soit dissous pour faire un sirop simple – vous aurez environ 180 ml (¾ tasse) de sirop. Transférez à un bol et laissez refroidir complètement.

Placez les cerises dans un robot culinaire avec la lame de métal en « S ». Hachez par pulsation, puis procédez par action continue pour réduire en purée – vous aurez 1,5 L (6 tasses) de purée. Ajoutez le jus de citron, le sirop d'orgeat et le sirop simple refroidi. Couvrez et laissez refroidir complètement au réfrigérateur pendant 2 heures ou plus.

Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez le mélange dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce que la préparation épaisse, environ 20 à 25 minutes. Le sorbet aura la texture molle et mouillée de la barbotine semblable à celle d'une glace italienne fraîchement servie à la cuiller. Pour une consistance plus ferme, transvasez-le dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur, environ deux heures. Retirez du congélateur 15 minutes avant de servir.

Analysse nutritionnelle par portion :
calories : 66 (1 % des matières grasses) • glucides : 17 g • protéines : 0 g •
matières grasses : 0 g • gras saturés : 0 g • cholestérol : 0 mg •
sodium : 1 mg • calcium : 6 mg • fibres : 0 g

BOISSONS GLACÉES MARGARITA AUX FRAMBOISES

Donne 6 portions

- 450 g (11 oz) de framboises fraîches ou surgelées, partiellement décongelées
250 ml (1 tasse) de boisson à la lime congelée
85 g (3 oz) de triple sec
227 g (8 oz) de tequila refroidi
Mince tranches de lime pour garnir

Combinez les framboises et la boisson à la lime congelée dans un mélangeur à main ou un robot culinaire avec la lame de métal avec la lame en métal en « S ». Passez ensuite au chinois pour enlever les graines. Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON »; ajoutez-y le mélange de framboises et faites brasser jusqu'à consistance épaisse, environ 20 à 25 minutes. (Le mélange devrait être très épais, car les boissons alcooliques le dilueront). Ajoutez le triple sec et la tequila à la préparation de 2 à 3 minutes avant la fin du mélange. Servez immédiatement dans des coupes avec des pailles, ou congelez jusqu'au moment de servir. Garnissez d'une mince tranche de lime.

Pour un margarita aux pêches : Remplacez les framboises par des pêches.

Analysse nutritionnelle par portion :
calories : 286 (1 % des matières grasses) • glucides : 37 g • protéines : 1 g •
matières grasses : 0 g • gras saturés : 0 g • cholestérol : 0 mg •
sodium : 1 mg • calcium : 19 mg • fibres : 5 g

BARBOTINE « VACHE BRUNE »

Donne 6 portions

- 375 ml (1-½ tasse) de moitié-moitié sans gras
125 ml (½ tasse) de sucre
3 bouteilles de 340 ml (12 oz) de soda racinette de bonne qualité

Dans un bol moyen, combinez la moitié-moitié avec le sucre et, à l'aide d'un batteur à main à vitesse basse, fouettez pour dissoudre le sucre, environ 1 à 2 minutes. Ajoutez le soda racinette en remuant. Mettez la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez le mélange dans le bol isotherme et faites brasser jusqu'à ce qu'il soit épais et ressemble à de la glace-neige, environ 12 à 20 minutes, selon la consistance voulue. Servez dans de grands verres avec des pailles et décorez

d'une cerise au marasquin.

Analysse nutritionnelle par portion :
calories : 218 (28 % des matières grasses) • glucides : 39 g • protéines : 2 g •
matières grasses : 7 g • gras saturés : 4 g • cholestérol : 22 mg •
sodium : 49 mg • calcium : 73 mg • fibres : 0 g

BARBOTINES

Donne 6 portions

- 1,5 L (6 tasses) de cola ou autres boissons gazeuses, limonade, jus de canneberges, jus de raisin blanc, cristaux de Kool-Aid, réfrigérés.*

Versez dans le bol isotherme de la yaourtière-sorbetière, mettez à « ON » et faites brasser jusqu'à ce que le mélange soit épais et de la consistance de glace-neige, environ 15 à 20 minutes. Servez immédiatement ou, si vous désirez, transférez à un récipient hermétique et placez au congélateur. Retirez du congélateur au moins 20 minutes avant de servir.

* N'utilisez pas de produits sans sucre pour confectionner les barbotines.

Analysse nutritionnelle par portion :
calories : 103 (0 % des matières grasses) • glucides : 27 g • protéines : 0 g •
matières grasses : 0 g • gras saturés : 0 g • cholestérol : 0 mg • sodium : 5 mg

Kool-Aid® est une marque déposée de Kraft Foods, Inc

BARBOTINE JULIUS

Donne 6 portions

- 500 ml (2 tasses) d'eau
80 ml (¼ tasse) de sucre
340 g (12 oz) de jus d'orange concentré surgelé, décongelé
625 ml (2-½ tasses) de lait ou de lait de coco (non sucré, allégé ou non)
10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille pure

Combinez le sucre et l'eau et remuez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Mettre la yaourtière-sorbetière à « ON ». Versez le mélange dans le bol isotherme et malaxez jusqu'à ce que le mélange soit épais et ressemble à de la glace-neige, environ 12 à 20 minutes, selon la consistance voulue. Servez dans de grands verres avec des pailles et décorez d'une cerise au marasquin.

Boisson pour « adultes » : utilisez du lait de coco et ajoutez de 125 à 180 ml (½ à ¾ tasse) de rhum

Analysse nutritionnelle par portion :
calories : 195 (16 % des matières grasses) • glucides : 37 g • protéines : 5 g •
matières grasses : 4 g • gras saturés : 2 g • cholestérol : 14 mg •
sodium : 54 mg • calcium : 141 mg • fibres : 0 g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Cette garantie annule et remplace toute garantie antérieure sur ce produit Cuisinart®. Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par consommateur, on entend tout propriétaire d'un produit Cuisinart® acheté aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires de commerces.

Nous garantissons ce produit Cuisinart® contre les vices de matière et de fabrication en usage ménager normal, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale.

Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à www.cuisinart.ca en vue de faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de retenir votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'ayez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de manufacture, aux fins de cette garantie.

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi : Model : Série ICE30BCC. Le code de la date de fabrication comporte 6 chiffres. Par exemple : 070630, désigne l'année, le mois et le jour (2007, juin, 30)

Advenant que votre produit Cuisinart® fasse défaut au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons sans frais. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez téléphoner à notre service après-vente au 1-800-472-7606 ou écrire à :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Afin d'accélérer le renvoi, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste de 10,00 \$ pour les frais d'administration. Assurez-vous d'inclure une adresse de renvoi, une description du défaut, le numéro de série du produit et tout autre renseignement pertinent au renvoi du produit.

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer une meilleure manutention de tout produit Cuisinart® que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifiable. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

Votre produit Cuisinart® a été fabriqué selon des normes strictes de qualité et a été conçu pour n'être utilisé qu'avec des accessoires et des pièces de rechange autorisées par Cuisinart®.

Cette garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par des accessoires, pièces de rechange ou réparations effectuées par d'autres que ceux autorisés par Cuisinart. Cette garantie fait exclusion de tout dommage accessoire ou indirect.

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART®

Important : Si le produit défectueux doit être réparé ailleurs que dans un Centre de service autorisé par Cuisinart, veuillez rappeler au préposé de téléphoner à notre Centre de service client afin de s'assurer que le problème a été bien diagnostiqué, que le produit est réparé en utilisant les pièces approuvées et que le produit est encore couvert par la garantie.

NOTES:

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Cafetières



Robots culinaires



Batteurs sur socle



Cuiseurs à riz



Mélangeurs



Grils

Découvrez la gamme complète d'appareils électroménagers haut de gamme Cuisinart® qui comprend les robots de pleine taille, mini robots, mélangeurs, grille-pain, cafetières et fours grilloirs sur notre site

www.cuisinart.ca

©2008 Cuisinart
Cuisinart^{MD} est une marque déposée de Cuisinart

100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont L4H 0L2

Courriel centre au consommateur:
Consumer_Canada@Conair.com

1-800-472-7607
Imprimé en Chine

08CC18054

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

IB-5611-CAN-B