

Cuisinart®

Frozen Yogurt-Sorbet & Ice Cream Maker

ICE-30 SERIES



GARANTÍA DE
TRES AÑOS



Instruction and
Recipe Booklet

ESPAÑOL INCLUIDO

For your safety and continued enjoyment of this product, always
read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock or risk of injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not remove lid while unit is operating. Doing so could damage the lid.
11. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE FREEZER BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the freezer bowl.

A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is in the OFF position.

12. This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be done only by authorized Cuisinart Repair Personnel.
13. Do not use the freezer bowl on flames, hot plates or stoves. Do not expose to heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.
14. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords may be used if care is exercised in their use.

If a long, polarized extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

CAUTION

This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by an authorized service representative.

- Do not immerse base in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base. Note: the base does not contain any user-serviceable parts.
- Repairs should be made only by authorized personnel.
- Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate agrees with your voltage.
- Never clean with scouring powders or hard implements.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards.	2
Features and Benefits	3
Before Using for the First Time	4
Freezing Time and Bowl Preparation.	4
Making Frozen Desserts.	4
Adding Ingredients.	4
Safety Feature	4
Cleaning, Storage and Maintenance	4
Warranty	5
Recipe Tips	7
Recipes.	8

FEATURES AND BENEFITS

1. Ingredient Spout

Pour recipe ingredients through the spout. Also use to add ingredients, like chips or nuts, without interrupting the freezing cycle.

2. Easy-lock Lid

Transparent to let you watch the freezing process as it progresses. Lid is designed to easily lock to the base.

3. Mixing Arm

Mixes and aerates ingredients in freezer bowl to create frozen dessert or drink.

4. Freezer Bowl

Contains cooling liquid within a double insulated wall to create fast and even freezing. Double wall keeps the bowl cool and at an even temperature.

5. Base

Contains heavy-duty motor strong enough to handle ice cream, frozen yogurt, sherbet, sorbet, and frozen drinks.

6. On/Off Dial

7. Rubber Feet (not shown)

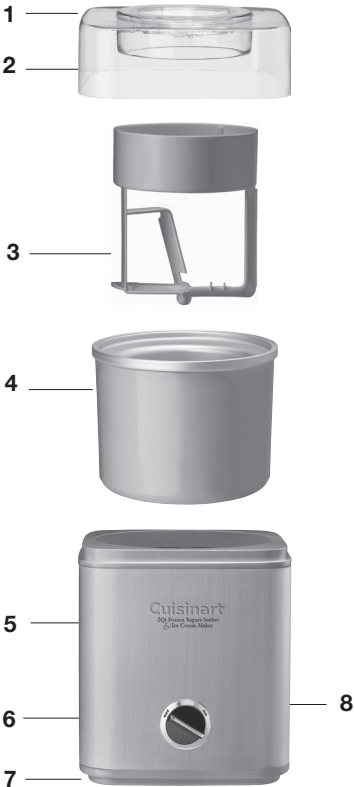
Nonslip feet keep base stationary during use.

8. Cord Storage (not shown)

Unused cord is easily pushed into the base to keep counters neat and safe.

9. BPA-Free (not shown)

All materials that come in contact with food are BPA-free.



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

DO NOT immerse the motor base in water. Wipe it with a moist cloth. Wash the lid, freezer bowl and mixing arm in warm soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. DO NOT clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements.

FREEZING TIME AND BOWL PREPARATION

The freezer bowl must be completely frozen before you begin your recipe. The length of time needed to reach the frozen state depends on how cold your freezer is. For the most convenient frozen desserts and drinks, leave your freezer bowl in the freezer at all times. You can take it out any time for immediate use. In general, freezing time is between 6 hours and 22 hours. To determine whether the bowl is completely frozen, shake it. If you do not hear liquid moving, the cooling liquid is frozen. Before freezing, wash and dry the bowl. Wrap it in a plastic bag to prevent freezer burn. We recommend that you place the freezer bowl in the back of your freezer where it is coldest.

Reminder: Your freezer should be set to 0°F to ensure proper freezing of all foods.

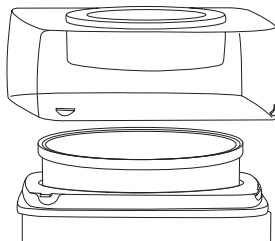
MAKING FROZEN DESSERTS OR DRINKS

1. Use Cuisinart's recipes from the pages that follow, or use your own recipe, making sure it yields 2 quarts or less. Do not fill the freezer bowl higher than 1/2" from the top. The ingredients will increase in volume during the freezing process. For best results, prepare ingredients in a container from which it is easy to pour.

2. Remove the freezer bowl from the freezer. (Remove plastic bag if you have wrapped freezer bowl.) Place freezer bowl on the center of the base.

NOTE: Bowl will begin to defrost quickly once it has been removed from freezer. Use it immediately after removing from freezer.

3. Place mixing arm in freezer bowl. Arm does not fit tightly. It just rests in the center of the bowl, with the circle side facing up.
4. Place lid on base. Easy-lock lid mechanism allows lid to rest on base in multiple positions (see diagram).
5. Turn the On/Off switch to ON position. Freezer bowl will begin to turn. DO NOT remove lid while the unit is on; doing so could damage the lid.



6. Immediately pour ingredients through ingredient spout.
7. Frozen desserts or drinks will be done in 25–35 minutes. The time will depend on the recipe and volume of the dessert or drink you are making. When the mixture has thickened to your liking, it is done. If you desire a firmer consistency, transfer the dessert or drink to an airtight container and store in the freezer for two or more hours.

NOTE: Do not store frozen desserts or drinks in the freezer bowl. Desserts and drinks will stick to the side of the freezer bowl and may damage the bowl. Store only in a plastic airtight container.

ADDING INGREDIENTS

Ingredients such as chips and nuts should be added about 5 minutes before the recipe is complete. Once the dessert or drink has begun to thicken, add the ingredients through the ingredient spout. Nuts and other ingredients should be no larger than a chocolate chip.

SAFETY FEATURE

The Cuisinart® Pure Indulgence® Frozen Yogurt Sorbet & Ice Cream Maker is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the motor overheats. This may occur if the dessert or drink is extremely thick, if the unit has been running for an excessively long period of time, or if added ingredients (nuts, etc.) are in extremely large pieces. To reset the unit, turn the ON/OFF switch to the OFF position. Let the unit cool off. After a few minutes, you may turn the unit on again and continue making the dessert or drink.

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

Cleaning

Clean the freezer bowl, mixing arm and lid in warm soapy water. DO NOT PUT FREEZER BOWL IN THE DISHWASHER. DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANSERS OR IMPLEMENTS. Wipe motor base clean with damp cloth. Dry all parts thoroughly.

Storage

DO NOT put freezer bowl in freezer if bowl is wet. DO NOT store lid, mixing arm, or base in freezer. You may store the freezer bowl in the freezer for convenient, immediate use. Before freezing, wrap the bowl in a plastic bag to prevent freezer burn. Do not store frozen desserts or drinks in the freezer bowl in the freezer for more than 30 minutes at a time. Transfer frozen desserts or drinks to an airtight container for longer storage in the freezer.

Maintenance

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

LIMITED WARRANTY

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart ("Cuisinart") warrants that the Cuisinart® Frozen Yogurt Sorbet & Ice-Cream Maker ("Product") will be free from material defects in materials and workmanship under normal home use conditions for a period of THREE (3) years beginning on the date the Product was purchased in its original, sealed packaging, unless otherwise specified in this Limited Warranty. This Limited Warranty is only for U.S. consumers (defined herein as purchasers at retail for personal, family, or household use) who originally purchase the Product from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller (if you are unsure whether a retailer or other point of sale is an authorized or unauthorized Cuisinart reseller, contact Cuisinart).

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Normal wear and tear;
- Any Product purchased by commercial purchasers or for commercial or nonhousehold uses;
- Accessories, parts, or software added to the Product after the system is shipped from Cuisinart;
- Any costs associated with the replacement or repair of the Product, including labor, installation, or other costs incurred by you without prior Cuisinart approval;
- Damage to the Product, defective conditions, or nonconformities due to: (1) external causes, including shipping, accidents, problems with electrical power (Product designed only for use with 120-volt outlets), abnormal conditions (such as mechanical or environmental); (2) usage not in accordance with Product

instructions; (3) misuse, neglect, unauthorized alteration, unauthorized repair; and (4) acts of God or other events beyond Cuisinart's control;

- Damage caused by you or any nonauthorized third party, even though necessary repairs and maintenance might be performed by any company;
- Damage caused by accessories or replacement parts not specifically authorized by Cuisinart may void this Limited Warranty; and
- Any Product where the original Product identification markings (trademark or serial number) have been removed, altered, or obliterated from the Product.

It is recommended that you visit our website, <https://www.cuisinart.com/register-your-product.html>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this Limited Warranty will be the date of manufacture.

HASSLE-FREE WARRANTY

If the Product that is the subject of this Limited Warranty fails during the warranty period for reasons covered by this Limited Warranty, Cuisinart will, at its option, repair the Product, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or if Cuisinart is unable to repair or replace the Product, refund the purchase price, less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>, or call our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Upon receipt of the Product, Cuisinart will inspect the Product and, if required under this Limited Warranty, attempt to repair, replace, or refund the Product within thirty (30) days. However, there may be delays beyond Cuisinart's control, in which case that time period may be extended as reasonably necessary.

IMPORTANT: If the nonconforming Product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to ensure that the problem is

properly diagnosed, the Product is serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

THE THREE (3) YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD BEGINS ON THE DATE THE PRODUCT WAS DELIVERED, WHICH MAY BE DIFFERENT THAN THE DATE THE PRODUCT WAS PURCHASED.

CALIFORNIA RESIDENTS ALSO HAVE THE OPTION OF OBTAINING THE BENEFITS OF THIS LIMITED WARRANTY BY BRINGING THE PRODUCT TO (A) THE STORE WHERE IT WAS PURCHASED OR (B) ANOTHER RETAIL STORE THAT SELLS CUISINART PRODUCTS OF THE SAME TYPE. THE RETAIL STORE SHALL THEN, ACCORDING TO ITS PREFERENCE, EITHER REPAIR THE PRODUCT, REFER THE CONSUMER TO AN INDEPENDENT REPAIR FACILITY, REPLACE THE PRODUCT WITH ANOTHER IDENTICAL OR REASONABLY EQUIVALENT PRODUCT, OR REFUND THE PURCHASE PRICE LESS THE AMOUNT DIRECTLY ATTRIBUTABLE TO THE CONSUMER'S PRIOR USAGE OF THE PRODUCT. CALIFORNIA RESIDENTS MAY ALSO, ACCORDING TO THEIR

PREFERENCE, RETURN NONCONFORMING PRODUCTS DIRECTLY TO CUISINART FOR REPAIR OR, IF NECESSARY, REPLACEMENT WITH ANOTHER IDENTICAL OR REASONABLY EQUIVALENT PRODUCT BY CALLING OUR CONSUMER SERVICE CENTER TOLL-FREE AT 1-800-726-0190. CUISINART WILL BE RESPONSIBLE FOR THE COST OF SUCH REPAIR, REPLACEMENT, AND/OR SHIPPING AND HANDLING FOR SUCH NONCONFORMING PRODUCTS UNDER WARRANTY.

THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE OR BY JURISDICTION. IN THE EVENT THIS LIMITED WARRANTY IS BREACHED, YOU MAY HAVE CLAIMS FOR REPLACEMENT, DAMAGES, OR OTHER PENALTIES.

LIMITATIONS OF LIABILITY/ADDITIONAL LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES

APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. CUISINART'S RESPONSIBILITY UNDER THIS OR ANY OTHER WARRANTY, IMPLIED OR EXPRESS, IS LIMITED TO REPAIR, REPLACEMENT, OR REFUND, AS SET FORTH ABOVE. THESE REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES FOR ANY BREACH OF WARRANTY. TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW, CUISINART IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LOST PROFITS, DOWNTIME, LOSS OF GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY, AND ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH A SYSTEM CONTAINING THE PRODUCT), EVEN IF CUISINART HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

THIS LIMITED WARRANTY IS ISSUED BY:

CONAIR LLC

1 CUMMINGS POINT ROAD STAMFORD, CT 06902

1-800-726-0190

RECIPE TIPS

The recipes that follow offer you a variety of options for delicious frozen drinks and desserts. You may create or use recipes of your own, as long as they yield no more than 2 quarts.

Recipe Tips

- Some recipes use precooked ingredients. For best results, the mixture should be chilled overnight before using. Or, chill the recipe over an ice bath, until it is completely cooled, before using.
- To make an ice bath, fill a large container with ice and water. Place saucepan or other container into the ice bath. Cool precooked ingredients completely.
- Prior to freezing, most recipes may be stored in the refrigerator for up to 3 days.
- You may substitute lower-fat creams (e.g. half-and-half) and milk (reduced fat or lowfat) for heavy cream and whole milk used in many recipes. However, keep in mind that the higher the fat content, the richer and creamier the result. Using lower-fat substitutes may change the taste, consistency and texture of the dessert. When substituting, be sure to use the same volume of the substitute as you would have used of the original item. For example, if the recipe calls for two cups of cream, use a total of two cups of the substitute (such as 1 cup cream, 1 cup whole milk).
- In recipes that use alcohol, add the alcohol during the last two minutes of the freezing process. Otherwise, the alcohol may impede the freezing process.
- When making sorbet, be sure to test the ripeness and sweetness of the fruit before you use it. The freezing process reduces the sweetness of the fruit so that it will taste less sweet than the recipe mixture. If the fruit tastes tart, add sugar to the recipe. If the fruit is very ripe or sweet, reduce the amount of sugar in the recipe.
- When making more than one recipe at a time, be sure the freezer bowl is completely frozen before each use.
- Make sure mixing arm and lid are in place before turning on machine.

Mix-Ins for Ice Cream

Turn any of the “plain” flavors of ice cream into something fun by adding up to 1 cup of any of the following (or a mixture of 2 or more totaling 1 cup): chopped cookies, favorite candy bars, brownies, leftover cake, marshmallows, chocolate morsels, peanut butter morsels, butterscotch morsels, toasted nuts, etc. Ingredients should be added about 5 minutes before the recipe is complete. Once the dessert or drink has begun to thicken, add the ingredients through the ingredient spout. Nuts and other ingredients should be no larger than a chocolate chip.

ICE CREAM SERVING SUGGESTIONS

Ice Cream Terrine

You can make an ice cream terrine or loaf as a special way to serve your homemade ice cream, gelato, frozen yogurt, or sorbet. Simply line an 8-cup (9 x 5 x 3-inch) loaf pan with a large sheet of plastic wrap. Spoon frozen mixture into prepared pan, cover completely and freeze for at least 2 hours. If desired, frozen mixture can be layered with thin cookies or layers of cake about ¼- to ½- inch thick. Remove from freezer and place in refrigerator for 20 to 30 minutes before serving to facilitate slicing. Slice with a sharp knife that has been dipped in hot water, then dried.

Ice Cream Pies

You can easily make an ice cream pie using any flavor of ice cream, frozen yogurt, or even sorbet. Begin with a cooled crust – traditional pastry or crumb (it can be placed in the freezer while you are mixing your filling). You can fill the crust directly or add a layer of syrup, chocolate (you can sprinkle the hot crust with chopped chocolate or chocolate chips – they will then melt and form a layer of chocolate candy) or nuts. Spoon your frozen mixture directly from the ice cream maker into the chilled crust. Freeze for 1 hour until the top is firm, then cover and freeze until needed. Remove from the freezer and place in the refrigerator 30 minutes before serving so that it will become soft enough to slice but will still hold its shape. Serve plain, or with additional toppings such as fresh fruit, fruit syrup, chocolate or caramel sauce, nuts, cherries, etc. Top with freshly whipped cream.

Ice Cream Sodas

Ice cream sodas are made with a flavoring syrup, soda, and a scoop of your favorite ice cream, frozen yogurt or sorbet. Place 2 tablespoons syrup in the bottom of a large glass. Add chilled soda or seltzer to within 2 inches of the rim of the glass.

Top with 1 large scoop of very firm ice cream, frozen yogurt or sorbet – trying to get the scoop to straddle the rim of the glass but also be partly submerged in the soda. If the ice cream is too deep into the soda it will cause it to overflow, and if it doesn't touch, it is not an ice cream soda. The ice cream soda can be topped off with a squirt of whipped cream. The possibilities are endless. You can do a traditional soda such as a Black-and-White (chocolate syrup, seltzer, vanilla ice cream) or use ginger ale with a scoop of fruit-flavored sorbet – or a more exotic combination.

Medleys or Parfaits

Choose flavors and colors that complement each other, and layer in parfaits or arrange on plates using small scoops. For instance, a bowl of small scoops of Red Raspberry Gelato, Blueberry Cassis Gelato, Mango Gelato, and Green Tea Gelato will make a dramatic presentation. Or try a medley of jewel-toned sorbets, such as Pink Grapefruit, Blueberry, and Sweet Dark Cherry.

RECIPES

Basic Ice Creams

Simple Vanilla Ice Cream 9

Fresh Strawberry Ice Cream 9

Simple Chocolate Ice Cream 9

Peanut Butter Cup Ice Cream 9

Coffee Butter Almond Ice Cream 10

Pumpkin Pie Ice Cream 10

Chocolate Mint Ice Cream 11

Pistachio Ice Cream 11

Vanilla Bean Ice Cream 11

Deep Dark Chocolate Ice Cream 12

Creamy Butter Pecan Ice Cream 12

Gelato

Red Raspberry Gelato 13

Blueberry Cassis Gelato 13

Mango Gelato 14

Green Tea Gelato 14

Frozen Yogurt

Vanilla Frozen Yogurt 15

Chocolate Cherry Frozen Yogurt 15

Very Berry Frozen Yogurt 15

Coffee Latte Frozen Yogurt 15

Sorbet

Fresh Lemon Sorbet 16

Cranberry Sorbet 16

Cantaloupe Sorbet 17

Dark Chocolate Sorbet 17

Sweet Dark Cherry Sorbet 17

Drinks

Raspberry 'Ritas 18

Brown Cow Slushy 18

Slushies 18

Slushy Julius 18

BASIC ICE CREAMS

Simple Vanilla Ice Cream

Makes about fourteen ½-cup servings

- 1½ cups whole milk**
- 1⅞ cups granulated sugar**
- 3 cups heavy cream**
- 1½ tablespoons pure vanilla extract**

In a medium mixing bowl, use a hand mixer on low speed to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 to 2 minutes. Stir in the heavy cream and vanilla. Turn the machine on; pour the mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 20 to 25 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 255 (68% from fat) • carb. 19g • pro. 2g • fat 20g
• sat. fat 12g • chol. 73mg • sod. 32mg
• calc. 64mg • fiber 0g

Fresh Strawberry Ice Cream

Makes about fourteen ½-cup servings

- 3 cups fresh ripe strawberries, stemmed and sliced**
- 4 tablespoons freshly squeezed lemon juice**
- 1½ cups sugar, divided**
- 1½ cups whole milk**
- 2¾ cups heavy cream**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and ½ cup of the sugar. Stir gently and allow the strawberries to macerate in the juices for 2 hours. Strain the berries, reserving juices. Mash or purée half the berries.

In a medium mixing bowl, use a hand mixer on low speed to combine the milk and remaining granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 to 2 minutes. Stir in the heavy cream, reserved strawberry juice, mashed strawberries, and vanilla. Turn the machine on; pour the mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 20 to 25 minutes. Five minutes before mixing is completed, add the reserved sliced strawberries and let mix in completely. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Note: This ice cream will have a “natural” appearance of very pale pink. If a deeper pink is desired, add red food coloring sparingly by drops until desired color is achieved.

Nutritional information per serving:

Calories 275 (58% from fat) • carb. 28g • pro. 2g • fat 18g
• sat. fat 11g • chol. 67mg • sod. 29mg
• calc. 64mg • fiber 1g

For Fresh Peach Ice Cream: Substitute 3 cups sliced fresh peaches for the strawberries.

Simple Chocolate Ice Cream

Makes about fourteen ½-cup servings

- 1 cup unsweetened cocoa powder (Dutch process preferred)**
- ¾ cup granulated sugar**
- ½ cup firmly packed brown sugar**
- 1½ cups whole milk**
- 3¼ cups heavy cream**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**

Place the cocoa and sugars in a medium bowl; stir to combine. Add the whole milk and use a hand mixer on low speed or whisk to combine until the cocoa and sugars are dissolved, about 1 to 2 minutes. Stir in the heavy cream and vanilla. If not freezing immediately, cover and refrigerate until ready to use.

Turn machine on; pour mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 25 to 35 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 286 (66% from fat) • carb. 23g • pro. 3g • fat 22g
• sat. fat 14g • chol. 79mg • sod. 37mg
• calc. 81mg • fiber 2g

Peanut Butter Cup Ice Cream

Makes about fourteen ½-cup servings

- 1½ cups good quality peanut butter (not natural)**
- ¾ cup granulated sugar**
- 1¼ cups whole milk**
- 2 cups heavy cream**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**
- 1 cup chopped chocolate peanut butter cup candies**

In a medium mixing bowl, use a hand mixer or whisk to combine the peanut butter and sugar until smooth. Add the milk and mix on low speed until the sugar is dissolved, about 1 to 2 minutes. Stir in the heavy cream and vanilla. Turn the machine on; pour the mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 25 to 35 minutes. Five minutes before mixing is completed, add the chopped candy through the top and let mix in completely. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

*Calories 261 (69% from fat) • carb. 15g • pro. 6g • fat 21g
• sat. fat 9g • chol. 43mg • sod. 110mg
• calc. 49mg • fiber 1g*

Coffee Butter Almond Ice Cream

Makes about fourteen ½-cup servings

- 4 tablespoons unsalted butter**
- 1 cup slivered almonds, roughly chopped**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 1½ cups whole milk, chilled**
- 1½ cups granulated sugar**
- 3-5 tablespoons instant espresso powder (to taste)**
- 3 cups heavy cream**
- 2 teaspoons almond extract**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

Melt the butter in a 10-inch skillet. Add the slivered almonds and kosher salt. Cook over medium-low heat until almonds are toasted and golden, stirring frequently, about 4 to 5 minutes. Remove from the heat, strain (the butter will have an almond flavor; can be reserved for another use). Chill the nuts.

In a medium mixing bowl, use a hand mixer on low speed to combine the milk, granulated sugar and espresso powder until the sugar is dissolved, about 1 to 2 minutes. Stir in the heavy cream and extracts. Turn the machine on; pour the mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 20 to 25 minutes. Add the chopped nuts to the mixture during the last 5 minutes of freezing. The ice cream will have a soft, creamy texture.

If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

*Calories 287 (70% from fat) • carb. 19g • pro. 3g • fat 23g
• sat. fat 12g • chol. 71mg • sod. 131mg
• calc. 78mg • fiber 0g*

For Coffee Ice Cream: Omit the toasted buttered almonds, if desired; add 1 tablespoon Kahlúa® or other coffee liqueur to the mixture.

Kahlúa® is a registered trademark owned by the Kahlúa Company.

Pumpkin Pie Ice Cream

Makes about fourteen ½-cup servings

- 1½ cups whole milk**
- 1 cup packed light or dark brown sugar**
- 2 tablespoons molasses or dark corn syrup**
- 1¾ cups pumpkin purée (solid pack pumpkin)**
- 1½ teaspoons cinnamon**
- 1 teaspoon ginger**
- ¼ teaspoon freshly ground nutmeg**
- 2½ cups heavy cream**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 1 cup crumbled gingersnaps, vanilla butter cookies, or graham crackers**

In a medium mixing bowl, use a hand mixer on low speed to combine the milk, brown sugar, and molasses until the sugar is dissolved, about 1 to 2 minutes. Stir in the pumpkin purée, cinnamon, ginger, and nutmeg. Add heavy cream and vanilla. Turn the machine on; pour the mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 20 to 25 minutes. Add the crumbled cookies during the last 5 minutes of mixing. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

For plain Pumpkin Ice Cream: Omit cookies.

Nutritional information per serving:

*Calories 310 (52% from fat) • carb. 35g • pro. 3g • fat 18g
• sat. fat 11g • chol. 62mg • sod. 134mg
• calc. 100mg • fiber 1g*

Chocolate Mint Ice Cream

Makes about fourteen ½-cup servings

- 1½ cups whole milk**
- ¾ cup chocolate syrup**
- 3 tablespoons granulated sugar**
- 3 cups heavy cream**
- 1 teaspoon peppermint extract**
- 1 cup chopped chocolate mint candies (such as Andes®) or mint chocolate morsels or 1 cup chopped peppermint patty candies**

In a medium mixing bowl, use a hand mixer on low speed to combine the milk, chocolate syrup, and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 to 2 minutes. Stir in the heavy cream and peppermint. Turn the machine on; pour the mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 20 to 25 minutes. Five minutes before mixing is completed, add the reserved chopped candies or morsels and let mix in completely. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 321 (67% from fat) • carb. 25g • pro. 2g • fat 24g
• sat. fat 15g • chol. 73mg • sod. 47mg
• calc. 66mg • fiber 3g

Andes® Candies is a registered trademark owned by Charms Marketing Co.

Pistachio Ice Cream

Makes about fourteen ½-cup servings

- 1½ cups whole milk, well chilled**
- 1½ cups granulated sugar**
- 3 cups heavy cream, well chilled**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**
- 1 teaspoon pure almond extract**
- 1½ cups shelled pistachios, roughly chopped (use plain or lightly salted – do not use red pistachios)**

In a medium mixing bowl, use a hand mixer on low speed to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 to 2 minutes. Stir in the heavy cream, and vanilla and almond extracts.

Turn the machine on; pour the mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 20 to 25 minutes. During the last 5 minutes of freezing, add the pistachios. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2

hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 332 (69% from fat) • carb. 22g • pro. 5g • fat 26g
• sat. fat 13g • chol. 73mg • sod. 32mg
• calc. 79mg • fiber 1g

Vanilla Bean Ice cream

Makes about fourteen ½-cup servings

- 2½ cups whole milk**
- 2½ cups heavy cream**
- 1 whole vanilla bean (about 6 inches in length)**
- 3 large eggs**
- 4 large egg yolks**
- 1½ cups sugar**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**

Combine the milk and cream in a Cuisinart® medium saucepan. Use a sharp knife to split the vanilla bean in half lengthwise. Use the blunt edge to scrape out the "seeds." Stir the seeds and bean pod into the milk/cream mixture. Bring the mixture to a slow boil over medium heat, reduce the heat to low, and simmer for 30 minutes, stirring occasionally.

Combine eggs, egg yolks, and sugar in a medium bowl. Use a hand mixer on medium speed to beat until the mixture is thick, smooth, and pale yellow in color (similar to mayonnaise), about 2 minutes.

Remove the vanilla bean pod from the milk/cream mixture and discard. Measure out 1 cup of the hot liquid. With the mixer on low speed, add the cup of hot milk/cream to the egg mixture in a slow, steady stream. When thoroughly combined, pour the egg mixture back into the saucepan with the rest of the milk/cream mixture and stir to combine. Cook, stirring constantly, over medium-low heat until the mixture is thick enough to coat the back of a spoon. Transfer to a bowl, stir in vanilla, cover with a sheet of plastic wrap placed directly on the custard, and chill completely.

Pour the chilled custard into the freezer bowl, turn the machine on and let mix until thickened, about 25 to 30 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 257 (64% from fat) • carb. 19g • pro. 4g • fat 19g
• sat. fat 11g • chol. 166mg • sod. 50mg
• calc. 86mg • fiber 0g

Deep Dark Chocolate Ice Cream

Makes about fourteen ½-cup servings

2¼	cups whole milk
2¼	cups heavy cream
1	vanilla bean
1½	cups granulated sugar
1½	cups Dutch process cocoa
2	large eggs
2	large egg yolks
12	ounces bittersweet chocolate, chopped
2	teaspoons pure vanilla extract

In a large saucepan, combine the whole milk and heavy cream over medium-low heat. With a sharp knife, split the vanilla bean lengthwise; use the blunt edge of the knife to scrape out the “seeds” of the vanilla bean. Stir the seeds and bean pod into the milk/cream mixture. Simmer the milk/cream mixture over low heat for 30 minutes. Remove the vanilla bean pod and discard it or rinse and reserve for another use.

Combine the sugar, cocoa, eggs, and egg yolks in a medium bowl; using a hand mixer on medium speed, beat until thickened like mayonnaise. Measure out 1 cup of the hot milk/cream mixture. With the mixer on low speed, add the cup of hot milk/cream to the cocoa mixture in a slow, steady stream and mix until completely incorporated. Stir the chopped chocolate into the saucepan with the hot milk/cream. Stir the egg mixture into the hot milk/cream. Cook over low heat, stirring constantly, until the mixture thickens and begins to resemble a chocolate pudding. Transfer the chocolate mixture to a bowl and stir in vanilla. Cover with plastic wrap placed directly on the surface of the chocolate mixture, and refrigerate until completely cooled.

Pour the chilled custard into the freezer bowl, turn the machine on and let mix until thickened, about 25 to 30 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 369 (60% from fat) • carb. 34g • pro. 7g • fat 27g
• sat. fat 16g • chol. 119mg • sod. 46mg
• calc. 100mg • fiber 3g

For Dark Mocha Chip Ice Cream: Add 2 to 3 tablespoons espresso powder along with the cocoa. Chop 6 ounces bittersweet or semisweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

Creamy Butter Pecan ice cream

Makes about fourteen ½-cup servings

4	tablespoons unsalted butter
1	cup pecan halves and pieces
1	teaspoon kosher salt
2¼	cups whole milk
2¼	cups heavy cream
1	whole vanilla bean (about 6 inches in length)
4	large eggs
2	large egg yolks
1½	cups sugar
2	teaspoons pure vanilla extract

Melt the butter in a 10-inch skillet. Add the pecans and kosher salt. Cook over medium-low heat until pecans are toasted and golden, stirring frequently, about 4 to 6 minutes. Remove from the heat, strain (the butter will have a pecan flavor and can be strained and reserved for another use). Chill the nuts.

Combine the milk and cream in a Cuisinart® medium saucepan. Use a sharp knife to split the vanilla bean in half lengthwise. Use the blunt edge to scrape out the “seeds.” Stir the seeds and bean pod into the milk/cream mixture. Bring the mixture to a slow boil over medium heat, reduce the heat to low, and simmer for 30 minutes, stirring occasionally.

Combine eggs, egg yolks, and sugar in a medium bowl. Use a hand mixer on medium speed to beat until the mixture is thick, smooth, and pale yellow in color (similar to mayonnaise), about 2 minutes. Remove the vanilla bean pod from the milk/cream mixture and discard it. Pour out 1 cup of the hot liquid. With the mixer on low speed, add the cup of hot milk/cream to the egg mixture in a slow, steady stream. When thoroughly combined, pour the egg mixture back into the saucepan and stir to combine. Cook, stirring constantly, over medium low heat until the mixture is thick enough to coat the back of a spoon. Transfer to a bowl, cover with a sheet of plastic wrap placed directly on the custard, and chill completely.

Pour the chilled custard into the freezer bowl, turn the machine on and let mix until thickened, about 20 to 25 minutes. Five minutes before mixing is completed, add the reserved pecans, and let mix in completely. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 329 (70% from fat) • carb. 21g • pro. 5g • fat 26g
• sat. fat 13g • chol. 158mg • sod. 149mg
• calc. 86mg • fiber 1g

GELATO

Red Raspberry Gelato

Makes about fourteen ½-cup servings

- 4 cups red raspberries (thawed if frozen)
- 1 cup granulated sugar
- 2¼ cups half-and-half, divided
- 6 large egg yolks
- ¼ cup fat free powdered milk
- 1 cup heavy cream
- 2 teaspoons pure vanilla extract
- 1-2 drops red food coloring, optional (will enhance color)

Place raspberries in a food processor fitted with the metal “s” blade or in a blender (if using a blender, 2 cups at a time for best results). Process until completely puréed and smooth. Press raspberry purée through a fine mesh sieve or chinois with a wooden spoon or spatula. Discard seeds – you will have approximately 2 cups red raspberry purée; reserve.

Place the sugar and 1¼ cups of the half-and-half in a 2½-quart saucepan with a heavy bottom. Bring to a simmer over medium heat and stir to dissolve the sugar. Keep warm over low heat. Place the egg yolks in a medium bowl and whisk until thickened, about 2 minutes

(can use a hand or stand mixer fitted with the whip on low speed). While whisking, add ½ cup of the hot half-and-half/sugar mixture and whisk until blended. Stir the egg mixture back into the saucepan; increase heat to medium. Stir the mixture constantly with a wooden spoon, until the mixture is thickened like a custard sauce and registers 180°F when checked with an instant-read thermometer. Stir in remaining half-and-half, powdered milk and heavy cream. Strain the mixture through a fine mesh strainer; stir in reserved raspberry purée, vanilla, and food coloring. Cover and refrigerate at least 6 hours before continuing.

Turn the machine on; pour mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 20 to 25 minutes. The gelato will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the gelato to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

For Raspberry Lavender Gelato: Add 2 tablespoons dried edible lavender flowers to the half-and-half/sugar mixture when heating.

Nutritional information per serving:

Calories 214 (54% from fat) • carb. 22g • pro. 4g • fat 13g
• sat. fat 7g • chol. 129mg • sod. 37mg
• calc. 96mg • fiber 2g

Blueberry Cassis Gelato

Makes about fourteen ½-cup servings

- 5 cups blueberries (thawed if frozen)
- ¼ cup crème de cassis, divided
- 1 cup granulated sugar
- 2½ cups half-and-half, divided
- 6 large egg yolks
- ½ cup fat free powdered milk
- 1 cup heavy cream
- 1 cup whole milk
- 2 teaspoons pure vanilla extract

Place blueberries in a food processor fitted with the metal “s” blade or in a blender (if using a blender, 2 cups at a time for best results). Process until completely puréed and smooth. Press blueberry purée through a fine mesh sieve or chinois with a wooden spoon or spatula. Discard seeds – you will have approximately 3 cups blueberry purée. Combine the blueberry purée with 3 tablespoons of the crème de cassis in a 2-quart non-reactive saucepan and place over medium-low heat. Cook until the mixture is reduced by half. Remove from pan and chill.

Place the sugar and 1½ cups of the half-and-half in a 2½-quart saucepan with a heavy bottom. Bring to a simmer over medium heat and stir to dissolve the sugar. Keep warm over low heat. Place the egg yolks in a medium bowl and whisk until thickened, about 2 minutes (may use a hand or stand mixer fitted with the whip on low speed). While whisking, slowly add ½ cup of the hot half-and-half/sugar mixture and whisk until blended. Stir the egg mixture back into the saucepan; increase heat to medium. Stir the mixture constantly with a wooden spoon, until the mixture is thickened like a custard sauce and registers 180°F when checked with an instant-read thermometer. Stir in remaining half-and-half, powdered milk, heavy cream and whole milk. Strain the mixture through a fine mesh strainer; stir in reserved chilled blueberry purée, remaining tablespoon of crème de cassis and vanilla. Cover and refrigerate at least 6 hours before continuing.

Turn the machine on; pour mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 20 to 25 minutes. The gelato will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the gelato to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 215 (54% from fat) • carb. 22g • pro. 4g • fat 13g
• sat. fat 7g • chol. 129mg • sod. 37mg
• calc. 96mg • fiber 2g

Mango Gelato

Makes about fourteen ½-cup servings

1½	pounds 1-inch mango cubes (thawed, if frozen)
½	cup mango nectar
2	cups whole milk
1	cup sugar
¼	cup fat free powdered milk
8	large egg yolks
1	cup light cream
1	teaspoon pure vanilla extract

Place mango cubes in a food processor fitted with the metal “s” blade or in a blender (if using a blender, 2 cups at a time for best results). Process until completely puréed and smooth – you will have about 2½ cups mango purée. Stir in mango nectar and refrigerate while continuing with recipe.

Place the milk, sugar and powdered milk in a 3½-quart saucepan with a heavy bottom. Bring to a simmer over medium heat and stir to dissolve the sugar. Keep warm over low heat. Place the egg yolks in a medium bowl and whisk until thickened, about 2 minutes (may use a hand or stand mixer fitted with the whip on low speed). While whisking, slowly add 1 cup of the hot milk/sugar mixture and whisk until blended. Stir the egg mixture back into the saucepan; increase heat to medium. Stir the mixture constantly with a wooden spoon, until the mixture is thickened like a custard sauce and registers 180°F when checked with an instant-read thermometer. Strain the custard through a fine mesh strainer into a medium bowl. Stir in light cream, reserved mango purée and vanilla. Cover and refrigerate at least 6 hours before continuing. Turn the machine on; pour mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 20 to 25 minutes. The gelato will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the gelato to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 188 (35% from fat) • carb. 27g • pro. 4g • fat 8g
• sat. fat 4g • chol. 138mg • sod. 41mg
• calc. 104mg • fiber 1g

Green Tea Gelato

Makes about fourteen ½-cup servings

3¼	cups whole milk
8	green tea bags
¼	cup powdered fat free milk
8	large egg yolks
1	cup granulated sugar
1	cup heavy cream

Place the milk in a medium saucepan and heat to a simmer. Pour half over the tea bags in a medium bowl and let steep for 30 minutes; strain, pressing all the liquid from the tea bags. Stir powdered milk into remaining milk and keep warm over low heat. Place egg yolks and sugar in a medium bowl. Using a hand mixer or whisk, beat until thick and pale yellow (the consistency of mayonnaise). While mixing, slowly add the hot milk and whisk until blended. Stir the egg mixture back into the saucepan and add the tea-infused milk; increase heat to medium. Stir the mixture constantly with a wooden spoon, until the mixture is thickened like a custard sauce and registers 180°F when checked with an instant-read thermometer. Strain the custard through a fine mesh strainer into a medium bowl. Stir in cream, cover and refrigerate at least 6 hours before continuing.

Turn the machine on; pour mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 20 to 25 minutes. The gelato will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the gelato to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 190 (52% from fat) • carb. 19g • pro. 5g • fat 11g
• sat. fat 6g • chol. 153mg • sod. 50mg
• calc. 119mg • fiber 0g

FROZEN YOGURT

Vanilla Frozen Yogurt

Makes about fourteen ½-cup servings

- 1⅓ cups whole milk
- ¾ cup granulated sugar
- 4 cups fat free vanilla yogurt
- ¼ cup heavy cream
- 1 tablespoon pure vanilla extract

In a medium mixing bowl, use a hand mixer on low speed to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 to 2 minutes. Stir in the yogurt, heavy cream, and vanilla. Turn the machine on; pour the mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 20 to 25 minutes. The frozen yogurt will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the frozen yogurt to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 130 (22% from fat) • carb. 21g • pro. 5g • fat 3g
• sat. fat 2g • chol. 14mg • sod. 62mg
• calc. 145mg • fiber 0g

Chocolate Cherry Frozen Yogurt

Makes about fourteen ½ cup servings

- 9 ounces bittersweet or semisweet chocolate, cut into 1-inch pieces
- 1½ cups whole milk, heated to a simmer
- 4 cups lowfat vanilla yogurt
- ⅓ cup granulated sugar
- ¼ cup maraschino cherry juice
- 1 cup drained maraschino cherries, roughly chopped

Place the chocolate in a food processor fitted with the metal “s” blade. Pulse to chop. With the machine running, add the warmed milk in a slow, steady stream and process until the chocolate is melted. Add the yogurt, sugar, and cherry juice; process until smooth. Refrigerate until well chilled, at least 2 hours.

Turn the machine on; pour the mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 20 to 25 minutes. During the last 5 minutes of freezing, add the chopped cherries. The frozen yogurt will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the frozen yogurt to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 203 (36% from fat) • carb. 30g • pro. 6g • fat 9g
• sat. fat 5g • chol. 7mg • sod. 56mg
• calc. 156mg • fiber 1g

Very Berry Frozen Yogurt

Makes about fourteen ½-cup servings

- ¾ cup whole milk
- ⅓ cup granulated sugar
- 4 cups lowfat vanilla yogurt
- 18 ounces frozen mixed berries, thawed, puréed and strained to remove seeds
- 1 teaspoon pure vanilla, almond, or lemon extract

In a medium mixing bowl, use a hand mixer to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 to 2 minutes on low speed. Stir in the yogurt, berry purée and extract. Turn the machine on; pour the mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 20 to 25 minutes. The frozen yogurt will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the frozen yogurt to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 98 (11% from fat) • carb. 18g • pro. 4g • fat 1g
• sat. fat 1g • chol. 5mg • sod. 49mg
• calc. 134mg • fiber 1g

Coffee Latte Frozen Yogurt

Makes about fourteen ½-cup servings

- 1 cup whole milk
- 1 packet plain gelatin
- ½ cup granulated sugar
- 3 tablespoons instant espresso powder
- 1 quart (about 3½ cups) lowfat vanilla yogurt
- ½ cup half-and-half (can use fat free)

Place milk in a 2-quart saucepan; sprinkle with gelatin and let stand 1 minute.

Heat milk and gelatin and stir until smooth. Stir in sugar and espresso powder; cook until sugar is dissolved. Transfer to a medium bowl and cool. Add yogurt and half-and-half, stir until completely blended. Turn the machine on; pour the mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 20 to 25 minutes. The frozen yogurt will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the frozen yogurt to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 109 (19% from fat) • carb. 18g • pro. 5g • fat 2g
• sat. fat 2g • chol. 9mg • sod. 56mg
• calc. 143mg • fiber 0g

SORBET

Bits of fresh citrus zest add a burst of flavor to these refreshing sorbets.

Fresh Lemon Sorbet

Makes about fourteen ½-cup servings

- 3 cups granulated sugar**
- 3 cups water**
- 2¼ cups freshly squeezed lemon juice**
- 1½ tablespoons finely chopped lemon zest ***

Combine the sugar and water in a large saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3 to 5 minutes. Cool completely. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger quantities to have on hand for making Fresh Lemon Sorbet. Keep refrigerated until ready to use.

When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the machine on. Pour the lemon mixture into the freezer bowl, and mix until the mixture thickens, about 25 to 30 minutes. The sorbet will have a soft texture similar to a freshly scooped Italian ice. If a firmer consistency is desired, transfer the sorbet to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

* When zesting a lemon or lime use a vegetable peeler to remove the colored part of the citrus rind.

Nutritional information per serving:

*Calories 339 (0% from fat) • carb. 89g • pro. 0g • fat 0g
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 3mg
• calc. 5mg • fiber 0g*

For Fresh Lime Sorbet: Substitute 2¼ cups freshly squeezed lime juice for the lemon juice and 1¼ tablespoons finely chopped lime zest for the lemon zest.

For Fresh Lemon-Lime Sorbet: Use half lemon juice and half lime juice and ¾ tablespoon each of finely chopped lemon and lime zest.

Cranberry Sorbet

Makes about fourteen ½-cup servings

- 4½ cups fresh cranberries, washed and drained, stems removed and discarded**
- 2¼ cups granulated sugar**
- 2¼ cups white cranberry juice**
- 1½ cups water**
- ¼ teaspoon salt**
- 3 tablespoons light corn syrup**
- 2 teaspoons chopped fresh lime or orange zest**

Place cranberries, sugar, white cranberry juice, water, and salt in a 3¼-quart saucepan. Bring to a boil over high heat. Reduce heat to medium low and simmer for 15 minutes, until berries have popped and sugar has dissolved. Cool 10 to 15 minutes. Drain cranberries (reserve cooking liquid) and place in work bowl of food processor fitted with metal “s” blade or in a blender – you may need to do this in 2 batches. Add 1 cup cooking liquid. Cover and process until completely puréed and smooth. Press through a fine mesh strainer to remove seeds and pulp; discard seeds and pulp. Stir in remaining cooking liquid, corn syrup and zest. Cover and refrigerate until totally chilled – 6 hours or longer.

Turn the machine on. Pour the chilled mixture into the freezer bowl, and mix until the mixture thickens, about 25 to 30 minutes. The sorbet will have a soft texture similar to a freshly scooped Italian ice. If a firmer consistency is desired, transfer the sorbet to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

For Cranberry Ginger Sorbet: Add 1 tablespoon chopped fresh ginger to the cranberries, sugar and juice to cook. Finely chopped zest of 1 orange or lime may also be added.

Nutritional information per serving:

*Calories 164 (0% from fat) • carb. 42g • pro. 0g • fat 0g
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 69mg
• calc. 5mg • fiber 1g*

Cantaloupe Sorbet

Makes about fourteen ½-cup servings

¾	cup granulated sugar
¾	cup water
2½	pounds cantaloupe cubes
⅔	cup tangerine or orange juice
1	tablespoon corn syrup

Place sugar and water in a 1½-quart saucepan. Bring to a boil over medium high heat, reduce heat to medium and cook until the sugar is completely dissolved to make a simple syrup – you will have 1¼ cups simple syrup. Transfer to a bowl and cool completely.

Place the melon cubes in a food processor fitted with the metal “s” blade. Pulse to chop, then process until completely puréed – you will have about 6 cups cantaloupe purée. Stir in the tangerine juice, corn syrup and cooled simple syrup. Cover and chill for 2 hours or longer.

Turn the machine on; pour the mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 20 to 25 minutes. The sorbet will have a soft, slushy texture, similar to a freshly scooped Italian ice. If a firmer consistency is desired, transfer the sorbet to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

*Calories 81 (3% from fat) • carb. 20g • pro. 1g • fat 0g
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 8mg
• calc. 10mg • fiber 1g*

Dark Chocolate Sorbet

Makes about fourteen ½-cup servings

4	cups water
1½	cups granulated sugar
⅓	cup brown sugar, packed
2	cups unsweetened cocoa powder
1	tablespoon pure vanilla extract

Combine the water and sugars in a 3¼-quart non-reactive saucepan and place over medium heat. Stir until the sugar dissolves. Whisk in the cocoa and bring the mixture to a simmer. Simmer for 2 minutes, stirring constantly. Remove from the heat and transfer to a medium bowl. Stir in the vanilla. Chill in the refrigerator for 2 hours.

Stir the chilled mixture. Turn the machine on; pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, about 25 to 30 minutes.

The sorbet will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the sorbet to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

*Calories 138 (9% from fat) • carb. 35g • pro. 2g • fat 2g
• sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 6mg
• calc. 19mg • fiber 4g*

Sweet Dark Cherry Sorbet

Makes about fourteen ½-cup servings

½	cup granulated sugar
½	cup water
3	pounds pitted sweet dark cherries
¼	cup fresh lemon juice
½	cup orgeat syrup

Place sugar and water in a 1½-quart saucepan. Bring to a boil over medium-high heat, reduce heat to medium, and cook until the sugar is completely dissolved to make a simple syrup – you will have about 2⅓ cups simple syrup. Transfer to a bowl and cool completely.

Place the cherries in a food processor fitted with the metal “s” blade. Pulse to chop, then process until completely puréed – you will have about 6 cups purée. Stir in the lemon juice, orgeat, and cooled simple syrup. Cover and chill for 2 hours or longer.

Turn the machine on; pour the mixture into freezer bowl, and let mix until thickened, about 20 to 25 minutes. The sorbet will have a soft, slushy texture, similar to a freshly scooped Italian ice. If a firmer consistency is desired, transfer the sorbet to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

*Calories 66 (1% from fat) • carb. 17g • pro. 0g • fat 0g
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 1mg
• calc. 6mg • fiber 0g*

DRINKS

Raspberry 'Ritas

Makes six servings

- 16 ounces chilled fresh or frozen, thawed raspberries
- 12 ounces frozen limeade, thawed
- 3 ounces chilled Triple Sec
- 8 ounces chilled tequila
- thin lime slices for garnish

Combine raspberries and limeade in a blender or food processor fitted with the metal "s" blade. Process until smooth. Press through a fine mesh strainer to remove seeds. Turn machine on. Pour the juice mixture into the freezer bowl and mix until thickened, about 20 to 25 minutes (mixture should be very thick as liquors will thin it out). Add chilled Triple Sec and tequila during the last 2 to 3 minutes of mixing. Serve immediately in stemmed glasses with straws, or freeze until ready to serve. Garnish with a thin slice of lime.

For Peachy 'Ritas: substitute sliced peaches for the raspberries.

Nutritional information per serving:
Calories 286 (1% from fat) • carb. 37g • pro. 1g • fat 0g
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 1mg
• calc. 19mg • fiber 5g

Brown Cow Slushy

Makes six servings

- 1½ cups fat free half-and-half
- ½ cup granulated sugar
- 3 12-ounce bottles of best quality root beer

In a medium mixing bowl, use a hand mixer on low speed to combine the half-and-half and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 to 2 minutes. Stir in root beer. Turn the machine on; pour the mixture into freezer bowl, and let mix until thickened and slushy, about 12 to 20 minutes, depending on thickness preferred. Transfer to tall glasses and serve with straws and a maraschino cherry garnish.

Nutritional information per serving:
Calories 218 (28% from fat) • carb. 39g • pro. 2g • fat 7g
• sat. fat 4g • chol. 22mg • sod. 49mg
• calc. 73mg • fiber 0g

Slushies

Makes six servings

- 6 cups cola or other soda, lemonade, cranberry juice, white grape juice, Kool-Aid®, chilled*

Pour into freezer bowl, turn the machine on and let mix until thick and slushy, about 15 to 20 minutes. Serve immediately, or if desired, transfer to an airtight container and store in the freezer. Remove from freezer at least 20 minutes before serving.

* Do not use sugar-free products to make slushies.

Nutritional information per cola serving:
Calories 43 (0% from fat) • carb. 11g • pro. 0g • fat 0g
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 4mg
• calc. 3mg • fiber 0g

Kool-Aid® is a registered trademark of Kraft Foods, Inc.

Slushy Julius

Makes six servings

- 2 cups water
- ⅓ cup granulated sugar
- 12 ounces frozen orange juice concentrate, thawed
- 2½ cups milk or coconut milk (unsweetened, can use lowfat)
- 2 teaspoons pure vanilla extract

Combine water and sugar and stir until sugar is completely dissolved. Stir in remaining ingredients. Turn the machine on; pour the mixture into freezer bowl, and let mix until thickened and slushy, about 12 to 20 minutes, depending on thickness preferred. Transfer to tall glasses and serve with straws and a maraschino cherry garnish.

For an "adult" drink, use the coconut milk version and add ½-¾ cup rum.

Nutritional information per serving:
Calories 195 (16% from fat) • carb. 37g • pro. 5g • fat 4g
• sat. fat 2g • chol. 14mg • sod. 54mg
• calc. 141mg • fiber 0g

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas, entre ellas las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.
2. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
3. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales, o mentales estén limitadas, no deben utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños. No permita que los niños jueguen con este aparato.
4. Apague ("OFF") y desenchufe el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo para sacarlo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Para evitar el riesgo de heridas o daños a la máquina, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos del aparato durante el funcionamiento.
6. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de que se haya caído, incluso en el agua; llame al servicio de atención al cliente del fabricante para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No abra la tapa durante el funcionamiento. Esto puede dañarla.

11. Para reducir el riesgo de heridas o daños a la máquina, mantenga las manos y utensilios fuera del tazón congelador durante el funcionamiento. **NUNCA INTRODUZCA OBJETOS O UTENSILIOS PUNZANTES EN EL TAZÓN CONGELADOR**; esto puede rayar y dañar el interior del tazón. Puede utilizar una espátula de goma o una cuchara de madera, siempre que la máquina esté apagada ("OFF").
12. Para uso doméstico solamente. Toda operación de mantenimiento, excepto la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario, debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado.
13. No coloque el tazón congelador sobre un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente. No los exponga a ninguna fuente de calor. No lo lave en el lavavajillas; esto puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o heridas.
14. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO

El cable de este aparato está dotado de un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente ir en contra de esta función de seguridad.

USO DE EXTENSIONES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se podrá usar una extensión eléctrica, siempre que respete las precauciones siguientes.

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo o la extensión deben ser acomodados de tal manera que no cuelguen de la encimera/mesa, donde pueden ser jalados por niños o causar tropiezos.

PRECAUCIÓN

Para uso doméstico solamente. Toda operación de mantenimiento, excepto la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario, debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado.

- No sumerja la base en agua.
- Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no desarme la base. Nota: la base no contiene ninguna pieza que pueda ser reparada/ cambiada por el usuario.
- Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal autorizado.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de especificaciones técnicas del aparato coincide con el voltaje de su casa.
- Nunca limpie la máquina con productos/ materiales abrasivos o utensilios duros.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	20
Piezas y características	21
Antes del primer uso	22
Preparación/congelamiento del tazón	22
Preparación de postres helados	22
Ingredientes secos	22
Mecanismo de seguridad.	22
Limpieza, almacenaje y mantenimiento.	23
Garantía	23
Consejos de preparación	25
Recetas	26

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Boca de alimentación

Para agregar los ingredientes de la receta o agregar ingredientes secos, como chispas de chocolate o fruto seco, sin interrumpir el ciclo de preparación.

2. Tapa fácil de cerrar

Transparente, para poder observar el proceso de preparación. Especialmente diseñada para fijarse fácilmente a la base.

3. Paleta mezcladora

Mezcla los ingredientes e incorpora aire para preparar la bebida o el postre helado.

4. Tazón congelador

Contiene un líquido congelante en una pared con doble aislamiento, para un congelamiento uniforme y rápido. La pared con doble aislamiento mantiene el tazón frío, a una temperatura constante.

5. Base

Equipada con un resistente motor, lo suficientemente fuerte como para preparar helados, helados de yogur, sorbetes y bebidas heladas.

6. Perilla de encendido/apagado

7. Pies de goma (no ilustrados)

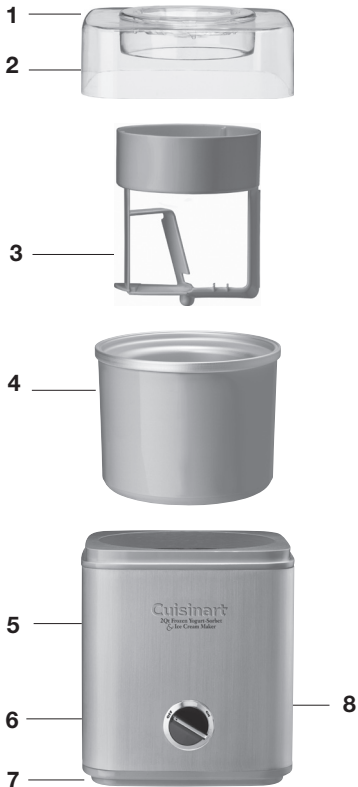
Pies antideslizantes, para mantener el aparato estable durante el uso.

8. Espacio para guardar el cable (no ilustrado)

El cable se hunde en la base para guardarlo y así mantener la encimera limpia y segura.

9. Sin bisfenol A (BPA) (no ilustrado)

Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).



ANTES DEL PRIMER USO

NO sumerja el bloque-motor en agua. Límpielo con un paño ligeramente humedecido. Lave la tapa, el tazón congelador y la paleta mezcladora en agua jabonosa tibia para quitar el polvo o cualquier residuo que se haya acumulado durante el proceso de fabricación y envío. NO limpie ninguna de las piezas de la máquina con limpiadores/materiales abrasivos o utensilios duros.

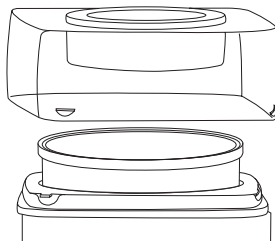
PREPARACIÓN/CONGELAMIENTO DEL TAZÓN

Cerciórese de que el tazón está completamente congelado antes de empezar a preparar la receta. El tiempo necesario para congelar el tazón depende de qué tan frío esté su congelador. Para mayor conveniencia, guarde el tazón en el congelador; así podrá usarlo inmediatamente en cualquier momento. Por lo general, el tiempo de congelación es entre 6 y 22 horas. Para saber si el tazón está completamente congelado, agítelo. Si no escucha ningún movimiento de líquido, entonces el tazón está listo. Lave y seque el tazón antes de congelarlo. Envuélvalo en una bolsa plástica para evitar la quemadura por congelación. Le recomendamos que coloque el tazón en el fondo del congelador, donde es más frío.

Nota: su congelador debe estar a una temperatura de 0 °F (-18 °C) para asegurar el congelamiento adecuado de toda comida.

PREPARACIÓN DE BEBIDAS Y POSTRES HELADOS

1. Prepare los ingredientes de las recetas que se encuentran más adelante o de sus propias recetas. Si usa sus propias recetas, asegúrese de que no rinden más de 2 cuartos de galón (1.9 L). No llene el tazón hasta más de ½ pulgada (1.5 cm) de la orilla, ya que los ingredientes se expanden durante el proceso de congelamiento. Para mejores resultados, prepare los ingredientes en un recipiente del que sea fácil verter.
2. Saque el tazón congelador del congelador (quite la bolsa plástica, si la usó). Coloque el tazón sobre la base de la máquina.
NOTA: el tazón comenzará a descongelarse rápidamente después de haberlo sacado del congelador; úselo inmediatamente.
3. Coloque la paleta mezcladora en el tazón.
Nota: la paleta no queda ajustada; simplemente descansa en el centro del tazón, la parte circular apuntando hacia arriba.



4. Coloque la tapa sobre la base. El mecanismo de cierre de la tapa permite que la tapa descance sobre la base en varias posiciones (véase la ilustración).
5. Encienda el aparato ("ON"); el tazón empezará a girar. NOQuite la tapa durante el funcionamiento; esto podría dañarla.
6. Vierta inmediatamente los ingredientes por la abertura en la tapa.
7. Sus bebidas o postres helados estarán listos en tan solo 25 a 35 minutos. Nota: el tiempo de preparación depende de la receta y de la cantidad preparada. Apague el aparato cuando la mezcla se haya espesado a su gusto. Si desea una consistencia más firme, ponga la preparación en un recipiente hermético y congélela por un mínimo de 2 horas.

NOTA: no guarde las bebidas o postres helados en el tazón congelador; los ingredientes pegarán a las paredes del tazón, lo que puede dañarlo. Guarde las preparaciones en recipientes herméticos solamente.

ADICIÓN DE INGREDIENTES SECOS

Los ingredientes secos tales como las chispas de chocolate o las nueces deben ser agregados en los últimos 5 minutos del mezclado. Una vez que la bebida o el postre helado hayan empezado a espesarse, agregue los ingredientes secos por la boca de alimentación. El tamaño de los ingredientes secos no debe ser mayor al de chispas de chocolate.

MECANISMO DE SEGURIDAD

La máquina para hacer helados, helados de yogur y sorbetes Cuisinart® Pure Indulgence® cuenta con un sistema de seguridad que apaga automáticamente el aparato en caso de recalentamiento del motor. Esto puede ocurrir si la preparación es demasiado espesa, si la máquina ha estado funcionando por un tiempo excesivo o si el tamaño de los ingredientes que se agregan (fruto seco, etc.) es demasiado grande. Para reiniciar el aparato, apáguelo ("OFF"). Permita que se enfríe. Después

de unos minutos, encienda nuevamente la máquina y continúe con la preparación.

LIMPIEZA, ALMACENAJE Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Lave el tazón congelador, la paleta mezcladora y la tapa en agua jabonosa tibia. **NUNCA LAVE EL TAZÓN CONGELADOR EN EL LAVAVAJILLAS. NO UTILICE PRODUCTOS/MATERIALES ABRASIVOS NI UTENSILIOS DUROS.** Limpie la base con un paño ligeramente humedecido. Seque bien todas las piezas.

Almacenaje

NO guarde el tazón congelador en el congelador si está mojado. NO guarde la tapa, la paleta mezcladora ni la base en el congelador. Guarde el tazón en el congelador para que siempre esté listo cuando lo necesite. Antes de colocarlo en el congelador, envuelva el tazón en una bolsa plástica para evitar la quemadura por congelación. No deje los postres helados o las bebidas heladas en el tazón congelador por más de 30 minutos. Guarde las bebidas o postres helados en un recipiente hermético. Así se guardarán durante más tiempo en el congelador.

Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA LIMITADA

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/ Cuisinart ("Cuisinart") garantiza que Máquina para hacer helados, helados de yogur y sorbetes Cuisinart® ("Producto") estará libre de defectos de materiales y fabricación en condiciones normales de uso doméstico durante un período de TRES (3) años a partir de la fecha de compra del Producto en su embalaje original sellado, a menos que se especifique lo contrario en esta Garantía Limitada. Esta Garantía Limitada es solo para consumidores de Estados Unidos (definidos aquí como compradores al por menor para uso personal, familiar o doméstico) que compren originalmente el Producto a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Si no está seguro de si un minorista u otro punto de venta es un revendedor autorizado de Cuisinart, póngase en contacto con Cuisinart.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE:

- El desgaste normal;
- Cualquier Producto adquirido por compradores comerciales o para usos comerciales o no

domésticos;

- Accesorios, piezas o programas añadidos al Producto después de que Cuisinart lo haya enviado;
- Cualquier costo asociado con el reemplazo o reparación del Producto, incluyendo mano de obra, instalación u otros costos incurridos por usted sin previa aprobación de Cuisinart;
- Daños, defectos y fallas debidos a: (1) causas externas, incluyendo el envío, accidentes, problemas con el suministro eléctrico (el Producto está diseñado para su uso exclusivo con enchufes de 120 V), condiciones anormales (como mecánicas o medioambientales); (2) uso no conforme a las instrucciones del Producto; (3) uso indebido, negligencia, alteración no autorizada, reparación no autorizada; y (4) casos fortuitos u otros acontecimientos fuera del control de Cuisinart;
- Daños causados por usted o terceros no autorizados, aunque cualquier empresa puede realizar las reparaciones y el mantenimiento necesarios;
- Daños causados por accesorios o repuestos no autorizados específicamente por Cuisinart; y
- Cualquier Producto cuyas marcas de identificación originales (marca comercial o número de serie) hayan sido retiradas, alteradas o borradas.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://www.cuisinart.com/register-your-product.html> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

GARANTÍA DE SIN DIFICULTADES

Si el Producto objeto de esta Garantía Limitada falla durante el período de garantía por razones cubiertas por esta Garantía Limitada, Cuisinart, a su elección, reparará el Producto, sustituirá el Producto por otro idéntico o razonablemente equivalente, o si Conair no puede reparar o sustituir el Producto, reembolsará al consumidor el precio de compra, menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del Producto por parte del consumidor. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos, visitando <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/>

product-inquiry/ o llamando a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Tras la recepción del Producto, Conair lo inspeccionará y, si lo requiere esta Garantía Limitada, intentará reparar, reemplazar o reembolsarlo en un plazo de treinta (30) días. No obstante, pueden producirse retrasos fuera del control de Cuisinart, en cuyo caso dicho plazo podrá ampliarse en la medida en que sea razonablemente necesario.

IMPORTANTE: Si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio de atención al cliente de Cuisinart, al **1-800-726-0190** a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo, y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

El período de Garantía Limitada de TRES (3) años comienza en la fecha de entrega del Producto, que puede ser diferente de la fecha de compra del Producto. Los residentes en California también tienen la opción de obtener los beneficios de esta Garantía Limitada devolviendo el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® del mismo tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto por uno idéntico o razonablemente equivalente, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Los residentes de California también pueden, si lo desean, enviar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido por uno idéntico o razonablemente equivalente. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARIÁN DE UN ESTADO A OTRO O EN FUNCIÓN DE LA JURISDICCIÓN. EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA, USTED PUEDE RECLAMAR LA

SUSTITUCIÓN, UNA INDEMNIZACIÓN POR DAÑOS Y PERJUICIOS U OTRAS SANCIONES.

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD/ LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ADICIONALES:

TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. LA RESPONSABILIDAD DE CUISINART BAJO ESTA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPRESA, SE LIMITA A LA REPARACIÓN, SUSTITUCIÓN O REEMBOLSO, SEGÚN LO ESTABLECIDO ANTERIORMENTE. ESTOS RECURSOS SON LOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY, CUISINART NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO DIRECTO, INDIRECTO, ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE RESULTANTE DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA O BAJO CUALQUIER OTRA TEORÍA LEGAL (INCLUYENDO, PERO NO LIMITADO A, LUCRO CESANTE, TIEMPO DE INACTIVIDAD, PÉRDIDA DEL FONDO DE COMERCIO, DAÑOS O SUSTITUCIÓN DE EQUIPOS Y BIENES, Y CUALQUIER COSTE DE RECUPERACIÓN, REPROGRAMACIÓN O REPRODUCCIÓN DE CUALQUIER PROGRAMA O DATOS ALMACENADOS EN O UTILIZADOS CON UN SISTEMA QUE CONTenga EL PRODUCTO), INCLUSO SI CUISINART HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR para ti. TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS

LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED.

Esta Garantía Limitada es emitida por: Conair LLC

**1 Cummings Point Road Stamford, CT 06902
1-800-726-0190**

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Las recetas ofrecidas a continuación le brindan una variedad de opciones para preparar deliciosos postres helados y bebidas heladas. Usted puede crear o usar sus propias recetas, siempre y cuando no rindan más de 2 cuartos de galón (1.9 L).

Consejos

- Algunas recetas usan ingredientes precocinados. Para obtener resultados óptimos, refrigere los ingredientes calientes por una noche, o enfírelos completamente en un baño de hielo antes de empezar la preparación.
- Para hacer el baño de hielo, llene un recipiente grande con hielo y agua. Coloque la cacerola o el recipiente en el baño de hielo. Enfrie completamente los ingredientes precocinados.
- La mayoría de las mezclas pueden conservarse en el refrigerador por hasta 3 días.
- Puede sustituir la crema líquida para batir y leche entera usadas en muchas recetas con cremas bajas en grasa (p. ej., crema líquida “half-and-half”) y leche (semidescremada o descremada). Sin embargo, tenga presente que mientras más alto sea el contenido de grasa, más rico y cremoso será el resultado. Usar sustitutos bajos en grasa puede alterar el sabor, la consistencia y textura de la preparación final. Cuando haga la sustitución, asegúrese de usar el mismo volumen de producto sustituto que hubiera usado para el producto original. Por ejemplo, si la receta incluye 2 tazas (475 ml) de crema, use un total de 2 tazas (475 ml) de producto sustituto (p. ej., 1 taza/235 ml de crema y 1 taza/235 ml de leche entera).
- Si la receta incluye alcohol, agregue este en los últimos dos minutos del mezclado, porque el alcohol puede impedir el proceso de congelación.
- Cuando prepare sorbete, cerciórese del grado de maduración y dulzura de las frutas antes de usarlas. El proceso de congelación reduce la dulzura de las frutas; por eso el helado sabrá menos dulce que la mezcla inicial. Si la fruta sabe ácida, agregue azúcar. Si la fruta está muy madura o dulce, utilice menos azúcar de lo indicado en la receta.

- Cuando prepare más de una receta, asegúrese de que el tazón esté completamente congelado antes de preparar la receta siguiente.
- Cerciórese de que la paleta mezcladora y la tapa están debidamente puestas antes de encender el aparato.

Ingredientes secos

Transforme cualquier helado simple en algo divertido, agregando hasta 1 taza (200 g) de sus ingredientes secos favoritos, tales como galletas picadas, caramelos picados, “brownies”, sobras de pastel, malvaviscos, chocolate picado o chispas de chocolate, dulces de mantequilla de maní o manteca y azúcar, nueces tostadas, etc. Por lo general, los ingredientes secos deben ser agregados en los últimos 5 minutos del mezclado. Una vez que la bebida o el postre helado hayan empezado a espesarse, agregue los ingredientes secos por la boca de alimentación. El tamaño de los ingredientes secos no debe ser mayor al de chispas de chocolate.

SUGERENCIAS PARA SERVIR HELADO

Terrina de helado

Una terrina (o una barra) es una manera muy especial de servir su helado, “gelato”, helado de yogur o sorbete casero. Simplemente forre un molde de barra de 8 tazas (1.9 L)/9 x 5 x 3 pulgadas (22 cm x 13 cm x 8 cm) con papel film/plástico. Vierta cucharadas del helado recién hecho en el molde, cubra completamente y congele por 2 horas o más. Si desea, puede crear un “pastel”, alternando capas de postre helado con capas de galletas delgadas o de pastel de ¼ a ½ pulgada (0.5 cm a 1.5 cm) de grueso. Sáquelo del congelador y permita que se entibie por 20 a 30 minutos antes de cortar/servir. Córtelo con un cuchillo afilado metido en agua caliente y secado.

Tortas de helado

Las tortas de helado pueden prepararse con cualquier tipo de helado, helado de yogur o sorbete. Primero, prepare y refrigere el fondo de torta (de masa tradicional o galletas). Nota: puede congelar el fondo de torta mientras prepara el helado. Si lo desea, agregue jarabe de chocolate o chocolate (picado o chispas) – se derretirá y formará una capa de dulce – o nueces. Vierta cucharadas del helado recién hecho sobre el fondo de torta frío. Congele la torta por una hora, hasta que esté firme, y luego cúbrala y déjala en el congelador hasta usarla. Sáquela del congelador y refrigérela por 30 minutos antes de servir para que sea fácil de cortar, pero sin que pierda su forma. Sirvala así o con frutas frescas, jarabe de fruta, salsa de chocolate o caramelo, nueces, cerezas, etc. Cubrir con crema batida fresca.

Gaseosas con helado

Las gaseosas con helado (“Ice Cream Sodas” en inglés), son una mezcla de helado, helado de yogur o sorbete, jarabe y soda. Ponga 2 cucharadas de jarabe en un vaso grande. Agregue soda o gaseosa helada hasta 2 pulgadas (5 cm) del borde del vaso.

Agregue una cucharada llena de helado, helado de yogur o sorbete firme, tratando de cubrir el borde del vaso y sumergir una parte del helado en la soda al mismo tiempo. Si el helado está completamente en la soda, esta puede derramarse. Si no toca la soda, no es gaseosa con helado. Si desea, añada crema batida. Las opciones son infinitas. Pruebe varias recetas, desde lo más tradicional (como jarabe de chocolate, gaseosa y helado de vainilla) hasta lo más exótico (como Ginger Ale con sorbete de fruta).

Mezclas heladas como “Medleys” y “Parfaits”

Elija sabores y colores que se complementan y alterne capas en copas para helado, o disponga bolas en pequeños platos. Por ejemplo, un bol con cucharadas pequeñas de “gelato” de frambuesa, “gelato” de arándanos azules con licor de grosella negra, “gelato” de mango y “gelato” de té verde es algo hermoso. O pruebe una mezcla de sorbetes color de gemas, como toronja rosada, arándano azul y cereza dulce.

RECETAS

Helados básicos

Helado de vainilla simple 27

Helado de fresas frescas 27

Helado de chocolate simple 27

Helado de mantequilla de maní 27

Helado de café y mantequilla de almendra 28

Helado “tarta de calabaza” 28

Helado de menta con chocolate 29

Helado de pistacho 29

Helado de vainilla tradicional 29

Helado de chocolate oscuro 30

Helado cremoso de pacana 30

“Gelato”

“Gelato” de frambuesa. 31

“Gelato” de arándanos azules
con licor de grosella negra. 31

“Gelato” de mango 32

“Gelato” de té verde 32

Helados de yogur

Helado de yogur de vainilla 33

Helado de yogur de chocolate con cerezas 33

Helado de yogur de frutas del bosque 33

Helado de yogur “café con leche”. 33

Sorbetes

Sorbete de limón fresco. 34

Sorbete de arándanos agrios. 34

Sorbete de melón. 34

Sorbete de chocolate amargo 35

Sorbete de cerezas negras 35

Bebidas

Frambuesa ‘ritas. 35

“Slushy” (granizado) de “root beer”. 36

“Slushies” (granizados) 36

“Slushy” (granizado) “Julius” 36

HELADOS BÁSICOS

Helado de vainilla simple

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1½ tazas (355 ml) de leche entera
- 1⅞ tazas (265 g) de azúcar granulada
- 3 tazas (710 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 1½ cucharadita de extracto natural de vainilla

Colocar la leche y el azúcar en un tazón mediano y batir, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el azúcar se disuelva (aprox. de 1 a 2 minutos). Agregar la crema líquida y la vainilla. Encender la máquina, verter la mezcla en el tazón congelador y dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sáquelo del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 255 (68 % de grasa) • Carbohidratos 19 g
Proteínas 2 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 12 g
Colesterol 73 mg • Sodio 32 mg • Calcio 64 mg • Fibra 0 g

Helado de fresas frescas

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 3 tazas (600 g) de fresas frescas, en rodajas
- 4 cucharadas de jugo de limón fresco
- 1½ tazas (300 g) de azúcar granulada
- 1½ tazas (355 ml) de leche entera
- 2¾ tazas (650 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 1½ cucharaditas de extracto natural de vainilla

Colocar las fresas, el jugo de limón y ½ taza (100 g) del azúcar en un tazón pequeño; revolver. Revolver cuidadosamente y dejar que las fresas se maceren en el jugo por 2 horas. Colar las frutas, reservando el líquido. Aplastar o licuar la mitad de las frutas.

Colocar la leche y el azúcar restante en un tazón mediano; revolver, usando una batidora de mano a baja velocidad, la leche y el resto del azúcar hasta que se disuelva (aprox. 1 a 2 min). Verter, revolviendo, la crema líquida para batir, el jugo acumulado de las fresas, el puré de fresas y la vainilla. Encender la máquina, verter la mezcla en el tazón congelador y dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese. Agregar las rebanadas de fresa en los últimos 5 minutos del mezclado. Nota: el helado tendrá una consistencia

cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Nota: este helado tendrá un aspecto “natural” de un rosado muy pálido. Si desea un rosado más intenso, añada unas gotas de colorante alimentario hasta obtener el color deseado.

Información nutricional por porción:
Calorías 275 (58 % de grasa) • Carbohidratos 28 g
Proteínas 2 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 11 g
Colesterol 67 mg • Sodio 29 mg • Calcio 64 mg • Fibra 1 g

Variación: para preparar helado de durazno, sustituir las fresas con 3 tazas (600 g) de tajadas de durazno fresco.

Helado de chocolate simple

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 taza (120 g) de cacao amargo en polvo alcalinizado (“Dutch process”)
- ¾ taza (135 g) de azúcar granulada
- ½ taza llena (100 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 1½ tazas (355 ml) de leche entera
- 3¼ tazas (770 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 1 cucharada de extracto natural de vainilla

Colocar el cacao y el azúcar en un tazón mediano; revolver. Agregar la leche y revolver, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el cacao y el azúcar estén disueltos. Agregar la crema líquida y la vainilla. Usar inmediatamente, o cubrir y refrigerar hasta el momento de usar.

Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 25 a 35 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 286 (66 % de grasa) • Carbohidratos 23 g
Proteínas 3 g • Grasa 22 g • Grasa saturada 14 g
Colesterol 79 mg • Sodio 37 mg • Calcio 81 mg • Fibra 2 g

Helado de mantequilla de maní

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1½ tazas (250 g) de mantequilla de maní de buena calidad (no utilice mantequilla natural)

- ¾ **taza (150 g) de azúcar granulada**
- 1¼ **tazas (295 ml) de leche entera**
- 2 **tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 1½ **cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- 1 **taza (150 g) de bombones de chocolate y mantequilla de maní picados**

Colocar la mantequilla de maní y el azúcar un tazón mediano. Batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir la leche y mezclar a velocidad baja por 1 a 2 minutos, hasta que la mezcla esté suave y el azúcar se haya disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 25 a 35 minutos, hasta que se espese. Añadir los dulces en los últimos 5 minutos del mezclado. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 261 (69 % de grasa) • Carbohidratos 15 g
Proteínas 6 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 9 g
Cholesterol 43 mg • Sodio 110 mg • Calcio 49 mg
Fibra 1 g

Helado de café y mantequilla de almendra

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 4 **cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal**
- 1 **taza (105 g) de palitos de almendras, picados grueso**
- 1 **cucharadita de sal kosher**
- 1½ **tazas (355 ml) de leche entera, enfriada**
- 1⅞ **tazas (265 g) de azúcar granulada**
- 3 a 5 **cucharadas de café expreso instantáneo, al gusto**
- 3 **tazas (710 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 2 **cucharaditas de extracto de almendra**
- 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**

Derretir la mantequilla en un sartén mediano. Agregar las almendras y la sal. Cocinar a fuego medio-lento por 4 a 5 minutos, revolviendo a menudo, hasta que las almendras estén doradas y tostadas. Retirar del fuego y colar (reservar la mantequilla con sabor a almendra para otro uso si desea). Refrigerar las almendras.

Colocar la leche, el azúcar y el expreso en un tazón mediano y batir, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el azúcar se disuelva (aprox. 1 a 2 minutos). Agregar la crema líquida y los extractos.

Encender la máquina, verter la mezcla en el tazón congelador y dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese. Agregar las almendras picadas en los últimos 5 minutos del mezclado. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 287 (70 % de grasa) • Carbohidratos 19 g
Proteínas 3 g • Grasa 23 g • Grasa saturada 12 g
Cholesterol 71 mg • Sodio 131 mg • Calcio 78 mg
Fibra 0 g

Para preparar helado de café: omitir las almendras (si desea) y agregar 1 cucharada de Kahlúa® u otro licor de café a la mezcla.

Kahlúa® es una marca registrada de Kahlúa Company.

Helado “tarta de calabaza”

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1½ **tazas (355 ml) de leche entera**
- 1 **taza llena (200 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral) o morena**
- 2 **cucharadas de melaza o jarabe de maíz oscuro**
- 1¼ **tazas (375 g) de puré de calabaza (en lata, escurrida)**
- 1½ **cucharaditas de canela en polvo**
- 1 **cucharadita de jengibre en polvo**
- ¼ **cucharadita de nuez moscada recién rallada**
- 2½ **tazas (590 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 **taza (100 g) de galletas de jengibre, galletas de mantequilla con vainilla, o galletas Graham**

Colocar la leche, el azúcar y la melaza en un tazón mediano y batir, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el azúcar se disuelva (aprox. 1 a 2 minutos). Agregar el puré de calabaza, la canela, el jengibre y la nuez moscada. Agregar la crema líquida y la vainilla. Encender la máquina, verter la mezcla en el tazón congelador y dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese. Agregar las galletas picadas en los últimos 5 minutos del mezclado. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Variación: para preparar helado de calabaza simple, omitir las galletas.

Información nutricional por porción:
Calorías 310 (52 % de grasa) • Carbohidratos 35 g
Proteínas 3 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 11 g

Colesterol 62 mg • Sodio 134 mg • Calcio 100 mg
Fibra 1 g

Helado de menta con chocolate

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1½ tazas (355 ml) de leche entera
- ¾ taza (175 ml) de jarabe de chocolate
- 3 cucharadas (25 g) de azúcar granulada
- 3 tazas (710 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 1 cucharadita de extracto de menta
- 1 taza (150 g) de bombones de chocolate y menta picados (p. ej., Andes®), chispas de chocolate con menta, o caramelos de chocolate rellenos con crema de menta picados

Colocar la leche, el jarabe de chocolate y el azúcar en un tazón mediano; batir, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el azúcar se disuelva (aprox. 1 a 2 minutos). Agregar la crema líquida y el extracto de menta. Encender la máquina, verter la mezcla en el tazón congelador y dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese. Agregar los bombones/caramelos en los últimos 5 minutos del mezclado. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 321 (67 % de grasa) • Carbohidratos 25 g
Proteínas 2 g • Grasa 24 g • Grasa saturada 15 g
Colesterol 73 mg • Sodio 47 mg • Calcio 66 mg
Fibra 3 g

Andes® es una marca registrada de Charms Marketing Co.

Helado de pistacho

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1½ tazas (315 ml) de leche entera, helada
- 1½ tazas (225 g) de azúcar granulada
- 3 tazas (710 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”), helada
- 1½ cucharaditas de extracto natural de vainilla
- 1 cucharadita de extracto natural de almendra
- 1½ tazas (300 g) de pistachos verdes picados (salados o no)

Colocar la leche y el azúcar en un tazón mediano y batir, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el azúcar se disuelva (aprox. de 1 a 2 minutos). Agregar la crema líquida para batir, la vainilla y el extracto de almendra.

Encender la máquina, verter la mezcla en el tazón congelador y dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese. Agregar los pistachos picados en los últimos 5 minutos del mezclado. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 332 (69 % de grasa) • Carbohidratos 22 g
Proteínas 5 g • Grasa 26 g • Grasa saturada 13 g
Colesterol 73 mg • Sodio 32 mg • Calcio 79 mg
Fibra 1 g

Helado de vainilla tradicional

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 2½ tazas (555 ml) de leche entera
- 2½ tazas (555 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 1 vaina de vainilla entera
- 3 huevos grandes
- 4 yemas de huevo grande
- 1½ tazas (225 g) de azúcar granulada
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla

Colocar la leche y la crema en una cacerola mediana. Abrir la vaina de vainilla con un cuchillo filoso mediante un corte longitudinal. Raspar las semillas con el dorso de la hoja del cuchillo. Agregar las semillas y la vaina de vainilla a la mezcla de leche/crema. Calentar la mezcla a fuego medio hasta que empiece a hervir, y luego reducir a fuego lento y cocinar por 30 minutos, revolviendo de vez en cuando.

Colocar los huevos, las yemas y el azúcar en un tazón mediano; revolver. Usando una batidora de mano a velocidad media, batir la mezcla hasta que se espese, se suavice y adquiera un color amarillo pálido (aprox. 2 minutos).

Sacar la vaina de vainilla de la mezcla de leche/crema. Separar 1 taza (235 ml) del líquido caliente. Agregar lentamente la taza (235 ml) de leche/crema caliente a la mezcla de huevo, batiendo constantemente a velocidad baja. Cuando esté bien mezclada, verter la mezcla de huevo de nuevo en la olla y revolver. Cocinar a fuego medio-lento, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla se espese. Colocar en un tazón, agregar el extracto de vainilla, cubrir con papel film/plástico de manera que toque directamente la mezcla y refrigerar completamente.

Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 20 a 30 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 257 (64 % de grasa) • Carbohidratos 19 g
Proteínas 4 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 11 g
Colesterol 166 mg • Sodio 50 mg • Calcio 86 mg
Fibra 0 g

Helado de chocolate oscuro

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 2¼ tazas (530 ml) de leche entera**
- 2¼ tazas (530 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 1 vaina de vainilla**
- 1½ tazas (265 g) de azúcar granulada**
- 1½ tazas (120 g) de cacao en polvo alcalinizado (“Dutch process”)**
- 2 huevos grandes**
- 2 yemas de huevo grande**
- 12 onzas (170 g) de chocolate semiamargo, picado**
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**

Colocar la leche y la crema en una cacerola grande y calentar a fuego medio-lento. Abrir la vaina de vainilla con un cuchillo afilado y raspar las semillas con el dorso de la hoja del cuchillo. Agregar las semillas y la vaina de vainilla a la mezcla de leche/crema. Hervir a fuego lento por 30 minutos. Después de este tiempo, sacar la vaina (tirarla o reservarla para otro uso).

Colocar el azúcar, el cacao, los huevos y las yemas en un tazón mediano. Batir con una batidora de mano a velocidad media hasta que la mezcla adquiera la consistencia de la mayonesa. Sacar 1 taza (235 ml) de la mezcla de leche/crema caliente. Agregar lentamente la taza (235 ml) de leche/crema caliente a la mezcla de cacao, batiendo constantemente a velocidad baja. Agregar, revolviendo, el chocolate picado a la olla de leche/crema caliente. Echar, revolviendo, la mezcla de cacao/huevo en la de leche/crema. Cocinar a fuego lento, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla se espese y empiece a parecerse a un budín de chocolate. Colocar la mezcla en un tazón y agregar el extracto de vainilla. Cubrir con papel film/plástico de manera que toque directamente la mezcla y refrigerar hasta que esté completamente frío.

Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 20 a 30 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 369 (60 % de grasa) • Carbohidratos 34 g
Proteínas 7 g • Grasa 27 g • Grasa saturada 16 g
Colesterol 119 mg • Sodio 46 mg • Calcio 100 mg

Variación: para preparar helado de chocolate oscuro “moca”, agregar 2 a 3 cucharadas de expreso instantáneo, junto con el cacao. Picar 6 onzas (170 g) de su chocolate semiamargo o semidulce favorito en pedazos irregulares y agregarlos en los últimos 5 minutos del mezclado.

Helado cremoso de pacana

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal**
- 1 taza (100 g) de mitades y pedacitos de pacana**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 2¼ tazas (530 ml) de leche entera**
- 2¼ tazas (530 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 1 vaina de vainilla entera**
- 4 huevos grandes**
- 2 yemas de huevo grande**
- 1½ tazas (225 g) de azúcar granulada**
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**

Derretir la mantequilla en un sartén mediano. Agregar las pacanas y la sal. Cocinar a fuego medio-lento por 4 a 8 minutos, hasta que las pacanas estén doradas y tostadas. Retirar del fuego y colar (reservar la mantequilla con sabor a pacana para otro uso si desea). Refrigerar las almendras.

Colocar la leche y la crema en una cacerola mediana. Abrir la vaina de vainilla con un cuchillo filoso mediante un corte longitudinal. Raspar las semillas con el dorso de la hoja del cuchillo. Agregar las semillas y la vaina de vainilla a la mezcla de leche/crema. Calentar la mezcla a fuego medio hasta que empiece a hervir, y luego reducir a fuego lento y cocinar por 30 minutos, revolviendo de vez en cuando.

Colocar los huevos, las yemas y el azúcar en un tazón mediano; revolver. Usando una batidora de mano a velocidad media, batir la mezcla hasta que se espese, se suavice y adquiera un color amarillo pálido (aprox. 2 minutos). Sacar la vaina de vainilla de la mezcla de leche/crema. Sacar 1 taza (235 ml) del líquido caliente. Agregar lentamente la taza (235 ml) de leche/crema caliente a la mezcla de huevo, batiendo constantemente a velocidad baja. Cuando esté bien mezclada, regresar la mezcla de huevo en la olla y revolver. Cocinar a fuego medio-lento, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla se espese. Colocar en un tazón, cubrir con papel film/plástico de manera que toque directamente la mezcla y refrigerar completamente.

Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese. Añadir las pacanas en los últimos 5 minutos del mezclado. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por

aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:

*Calorías 329 (70 % de grasa) • Carbohidratos 21 g
Proteínas 5 g • Grasa 26 g • Grasa saturada 13 g
Colesterol 158 mg • Sodio 149 mg • Calcio 86 mg
Fibra 1 g*

“GELATO”

“Gelato” de frambuesa

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 4 tazas (600 g) de frambuesas frescas o descongeladas
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- 2¼ tazas (530 ml) de crema líquida “half-and-half” (mitad leche/mitad crema)
- 6 yemas de huevo grande
- ¼ taza (25 g) de leche sin grasa/descremada en polvo
- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla
- 1 a 2 gotas de colorante alimentario rojo (opcional)

Colocar las frambuesas en el bol de una procesadora de alimento equipada con cuchilla picadora, o en la jarra de su licuadora (si usa licuadora, procesar la mitad a la vez). Procesar hasta obtener un puré suave. Colar el puré con un colador de malla fina, presionando la mezcla a través del colador con una espátula o un cucharón de madera. Tirar las semillas. Obtendrá aproximadamente 2 tazas (475 ml) de puré de frambuesa; reservar.

Colocar el azúcar y 1¼ tazas (295 ml) de la crema líquida en una cacerola mediana de fondo pesado. Cocinar a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva. Mantener caliente, a fuego lento. Colocar las yemas en un tazón mediano y batir durante aproximadamente 2 minutos (usar una batidora de mano o una batidora de pie equipada con batidor, a velocidad baja), hasta que se espesen. Sin dejar de batir, agregar ½ taza (120 ml) de la mezcla de crema/azúcar y seguir batiendo para mezclar. Regresar la mezcla de huevo a la cacerola y ajustar la temperatura a medio. Seguir cocinando, revolviendo constantemente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla alcance 180 °F (80 °C). Agregar la crema líquida restante, la leche en polvo y la crema líquida. Colocar la mezcla con un colador de malla fina y agregar el puré de frambuesa, la vainilla y el colorante (opcional). Cubrir y refrigerar por 6 horas o más antes de continuar.

Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese. Nota: el gelato tendrá una

consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Variación: para preparar “gelato” de frambuesa con lavanda, agregar 2 cucharadas de flores comestibles de lavanda seca a la mezcla de crema/azúcar mientras se calienta.

Información nutricional por porción:

*Calorías 214 (54 % de grasa) • Carbohidratos 22 g
Proteínas 4 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 7 g
Colesterol 129 mg • Sodio 37 mg • Calcio 96 mg
Fibra 2 g*

“Gelato” de arándanos azules con licor de grosella negra

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 5 tazas (700 g) de arándanos azules frescos o descongelados
- ¼ taza (60 ml) de “crème de cassis” (licor de grosella negra)
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- 2½ tazas (590 ml) de crema líquida “half-and-half” (mitad leche/mitad crema)
- 6 yemas de huevo grande
- ½ taza (50 g) de leche sin grasa/descremada en polvo
- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 1 taza (235 ml) de leche entera
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla

Colocar las frutas en el bol de una procesadora de alimento equipada con cuchilla picadora, o en la jarra de su licuadora (si usa licuadora, procesar la mitad a la vez). Procesar hasta obtener un puré suave. Colar el puré con un colador de malla fina, presionando la mezcla a través del colador con una espátula o un cucharón de madera. Tirar las semillas. Obtendrá aproximadamente 3 tazas (710 ml) de puré; reservar. Colocar el puré y 3 cucharadas del licor en una cacerola no reactiva mediana. Cocinar a fuego medio-lento hasta reducir la mezcla a la mitad. Retirar del fuego y refrigerar.

Colocar el azúcar y 1¼ tazas (295 ml) de la crema líquida en una cacerola mediana de fondo pesado. Cocinar a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva. Mantener caliente, a fuego lento. Colocar las yemas en un tazón mediano y batir durante aproximadamente 2 minutos (usar una batidora de mano o una batidora de pie equipada con batidor, a velocidad baja), hasta que se espesen. Sin dejar de batir, agregar lentamente ½ taza (120 ml) de la mezcla de crema/azúcar y seguir batiendo para mezclar. Regresar la mezcla de huevo a

la cacerola y ajustar la temperatura a medio. Seguir cocinando, revolviendo constantemente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla alcance 180 °F (80 °C). Agregar la crema líquida “half-and-half” restante, la leche en polvo, la crema líquida para batir y la leche entera. Colocar la mezcla con un colador de malla fina y agregar el puré de fruta, el licor restante y la vainilla. Cubrir y refrigerar por 6 horas o más antes de continuar.

Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese. Nota: el gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 215 (54 % de grasa) • Carbohidratos 22 g
Proteínas 4 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 7 g
Colesterol 129 mg • Sodio 37 mg • Calcio 96 mg
Fibra 2 g

“Gelato” de mango

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1½ libras (680 g) de cubos de mango fresco o descongelado
- ½ taza (120 ml) de néctar de mango
- 2 tazas (475 ml) de leche entera
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- ¼ taza (25 g) de leche sin grasa/descremada en polvo
- 8 yemas de huevo grande
- 1 taza (235 ml) de crema líquida ligera
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla

Colocar los cubos de mango en el bol de una procesadora de alimento equipada con cuchilla picadora, o en la jarra de su licuadora (si usa licuadora, procesar la mitad a la vez). Procesar hasta obtener un puré suave (obtendrá aproximadamente 2½ tazas/590 ml de puré). Agregar el jugo de mango, revolver y refrigerar antes de continuar.

Colocar la leche, el azúcar y la leche en polvo en una cacerola grande de fondo pesado. Cocinar a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva. Mantener caliente, a fuego lento. Colocar las yemas en un tazón mediano y batir durante aproximadamente 2 minutos (usar una batidora de mano o una batidora de pie equipada con batidor, a velocidad baja), hasta que se espesen. Sin dejar de batir, agregar lentamente 1 taza (235 ml) de la mezcla de crema/azúcar y seguir batiendo para mezclar. Regresar la mezcla de huevo a la cacerola y ajustar la temperatura a medio. Seguir cocinando, revolviendo constantemente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla alcance 180 °F (80 °C). Colar la mezcla con un colador de malla fina

y colocar en un tazón mediano. Agregar la crema líquida, el puré de mango reservado y la vainilla. Cubrir y refrigerar por 6 horas o más antes de continuar. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese. Nota: el gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 188 (35 % de grasa) • Carbohidratos 27 g
Proteínas 4 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 4 g •
Colesterol 138 mg • Sodio 41 mg • Calcio 104 mg • Fibra 1 g

“Gelato” de té verde

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 3¼ tazas (770 ml) de leche entera
- 8 bolsitas de té negro
- ¼ taza (25 g) de leche sin grasa/descremada en polvo
- 8 yemas de huevo grande
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)

Calentar la leche a fuego medio hasta que empiece a hervir. Colocar las bolsitas de té en un tazón mediano y agregar la mitad de la leche caliente. Dejar remojar durante 30 minutos, y luego colar, exprimiendo las bolsitas de té. Agregar la leche en polvo a la leche restante y mantener caliente a fuego lento. Colocar las yemas y el azúcar en un tazón mediano. Usando una batidora de mano o un batidor, batir la mezcla hasta que se espese y adquiera un color amarillo pálido. Sin dejar de batir, agregar lentamente la leche caliente y seguir batiendo para mezclar. Regresar la mezcla de huevo a la cacerola, agregar el té con leche y subir la temperatura a medio. Seguir cocinando, revolviendo constantemente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla alcance 180 °F (80 °C). Colar la mezcla con un colador de malla fina y colocar en un tazón mediano. Revolver, cubrir y refrigerar por 6 horas o más antes de continuar.

Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese. Nota: el gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 190 (52 % de grasa) • Carbohidratos 19 g
Proteínas 5 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 6 g
Colesterol 153 mg • Sodio 50 mg • Calcio 119 mg
Fibra 0 g

HELADOS DE YOGUR

Helado de yogur de vainilla

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1½ **tazas (395 ml) de leche entera**
- ¾ **taza (150 g) de azúcar granulada**
- 4 **tazas (945 ml) de yogur de vainilla sin grasa**
- ¼ **taza (60 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 1 **cucharada de extracto natural de vainilla**

Colocar la leche y el azúcar en un tazón mediano y batir, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el azúcar se disuelva (aprox. de 1 a 2 minutos). Agregar el yogur, la crema líquida y la vainilla. Encender la máquina, verter la mezcla en el tazón congelador y dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado de yogur tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:

*Calorías 130 (22 % de grasa) • Carbohidratos 21 g
Proteínas 5 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g •
Colesterol 14 mg • Sodio 62 mg • Calcio 145 mg • Fibra 0 g*

Helado de yogur de chocolate con cerezas

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 9 **onzas (255 g) de chocolate semiamargo o semidulce, en trocitos**
- 1½ **tazas (355 ml) de leche entera, calentada**
justo hasta que empiece a hervir
- 4 **tazas (945 ml) de yogur de vainilla bajo en grasa**
- ⅓ **taza (65 g) de azúcar granulada**
- ¼ **taza (60 ml) de jugo de cereza Marrasquino**
- 1 **taza (150 g) de cerezas Marrasquino picadas grueso**

Poner el chocolate en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla picadora. Pulsar para picar. Sin apagar la procesadora, agregar lentamente la leche caliente y procesar hasta que el chocolate esté derretido. Agregar el yogur, el azúcar y el jugo de cereza; procesar hasta obtener una mezcla suave. Refrigerar por 2 horas o más antes de continuar.

Encender la máquina, verter la mezcla en el tazón congelador y dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese. Agregar las cerezas picadas en

los últimos 5 minutos del mezclado. Nota: el helado de yogur tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:

*Calorías 203 (36 % de grasa) • Carbohidratos 30 g
Proteínas 6 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 5 g •
Colesterol 7 mg • Sodio 56 mg • Calcio 156 mg • Fibra 1 g*

Helado de yogur de frutas del bosque

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- ¾ **taza (175 ml) de leche entera**
- ⅓ **taza (65 g) de azúcar granulada**
- 4 **tazas (945 ml) de yogur de vainilla bajo en grasa**
- 18 **onzas (520 g) de frutas del bosque descongeladas, licuadas y coladas para quitar las semillas**
- 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla, almendra o limón**

Colocar la leche y el azúcar en un tazón mediano y batir, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el azúcar se disuelva (aprox. 1 a 2 minutos). Agregar el yogur, el puré de frutas y el extracto. Encender la máquina, verter la mezcla en el tazón congelador y dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado de yogur tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:

*Calorías 98 (11 % de grasa) • Carbohidratos 18 g
Proteínas 4 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g •
Colesterol 5 mg • Sodio 49 mg • Calcio 134 mg • Fibra 1 g*

Helado de yogur “café con leche”

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 **taza (235 ml) de leche entera**
- 1 **envase de gelatina sin sabor**
- ½ **taza (100 g) de azúcar granulada**
- 3 **cucharadas de café expreso instantáneo**
- 3½ **tazas (830 ml) de yogur de vainilla bajo en grasa**
- ¼ **taza (120 ml) de crema líquida “half-and-half” (mitad leche/mitad crema) regular o baja en grasa**

Colocar la leche en una cacerola mediana; rociar con la gelatina y dejar reposar por 1 minuto.

Calentar a fuego medio hasta que esté suave, revolviendo. Agregar el azúcar y el expreso en polvo; cocer hasta que el azúcar esté disuelto. Reservar, en un tazón mediano, y dejar enfriar. Agregar el yogur y la crema líquida y revolver para mezclar. Encender la máquina, verter la mezcla en el tazón congelador y dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese. Nota: el helado de yogur tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 109 (19 % de grasa) • Carbohidratos 18 g
Proteínas 5 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 2 g •
Colesterol 9 mg • Sodio 56 mg • Calcio 143 mg • Fibra 0 g

SORBETES

Agregue ralladura a estos refrescantes sorbetes, para una explosión de sabor.

Sorbete de limón fresco

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 3 tazas (600 g) de azúcar granulada
- 3 tazas (710 ml) de agua
- 2¼ tazas (530 ml) de jugo de limón fresco
- 1½ cucharadas de ralladura fina de limón*

Colocar el azúcar y el agua en una cacerola grande; revolver y calentar a fuego medio-alto hasta que hierva. Reducir el fuego y dejar hervir a fuego lento sin revolver por 3 a 5 minutos, hasta que el azúcar esté disuelto. Dejar enfriar completamente. Este jarabe, llamado “jarabe simple”, puede prepararse por adelantado en grandes cantidades para tener listo cuando quiera preparar sorbete de limón fresco. Refrigerar hasta el momento de usar.

Agregar el jugo de limón y la ralladura; revolver. Encender la máquina. Verter la mezcla en el tazón congelador y dejar que se mezcle por 20 a 30 minutos, hasta que se espese. El sorbete tendrá una textura suave semejante al helado italiano fresco. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Pelar la parte colorada de la cáscara con un pelador de vegetales.

Información nutricional por porción:
Calorías 339 (0 % de grasa) • Carbohidratos 89 g
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g •
Colesterol 0 mg • Sodio 3 mg • Calcio 5 mg • Fibra 0 g

Sorbete de lima/limón verde fresco: sustituir el jugo y a la ralladura de limón con jugo y ralladura de lima/limón

verde. Utilizar 2¼ tazas (530 ml) de jugo y 1¼ cucharadas de ralladura.

Sorbete de limón-lima fresco: utilizar una mezcla mitad/ mitad de jugo de limón/lima, ¾ de cucharada de ralladura de limón y ¾ de cucharada de ralladura de lima.

Sorbete de arándanos agrios

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 4½ tazas (560 g) de arándanos agrios frescos, lavados y sin tallo
- 2¼ tazas (450 g) de azúcar granulada
- 2¼ tazas (530 ml) de jugo de arándano agrio blanco
- 1½ tazas (355 ml) de agua
- ¼ cucharadita de cucharadita de sal
- 3 cucharadas de jarabe de maíz claro
- 2 cucharadas de ralladura de lima/limón verde o de naranja

Colocar los arándanos, el azúcar, el jugo de arándano, el agua y la sal en una cacerola grande; revolver. Cocinar a fuego alto hasta que el agua hierva. Reducir el fuego y dejar hervir a fuego medio-lento durante 15 minutos, hasta que los arándanos revienten y que el azúcar esté disuelto. Dejar enfriar por 10 a 15 minutos Colar los arándanos (reservar el líquido de cocción) y colocarlos en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla picadora, o en la jarra de su licuadora (si usa una licuadora, licuar los arándanos en dos veces). Agregar 1 taza (235 ml) del líquido de cocción. Procesar hasta obtener una mezcla suave. Colar el puré con un colador de malla fina y tirar las semillas. Revolver el puré con el resto del jugo de cocción, el jarabe de maíz y la ralladura. Cubrir y refrigerar por 6 horas o más.

Encender la máquina. Verter la mezcla en el tazón congelador y dejar que se mezcle por 25 a 30 minutos, hasta que se espese. El sorbete tendrá una textura suave semejante al helado italiano fresco. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Sorbete de arándano agrio con jengibre: agregar 1 cucharada de jengibre fresco picado a la mezcla de arándanos, azúcar y jugo mientras cuece. La ralladura de lima o de naranja es opcional.

Información nutricional por porción:
Calorías 164 (0 % de grasa) • Carbohidratos 42 g
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g •
Colesterol 0 mg • Sodio 69 mg • Calcio 5 mg • Fibra 1 g

Sorbete de melón

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- ¾ **taza (150 g) de azúcar granulada**
- ¾ **taza (175 ml) de agua**
- 2½ **libras (1 kg) de cubos de melón**
- ⅓ **taza (160 ml) de jugo de tangerina/mandarina o de naranja**
- 1 **cucharada de jarabe de maíz**

Colocar el azúcar y el agua en una cacerola pequeña; revolver. Calentar a fuego medio-alto hasta que hierva, y luego reducir el fuego y seguir calentando a fuego medio hasta que el azúcar esté completamente disuelto (obtendrá 1¼ tazas/295 ml de jarabe simple) Verter el jarabe en un recipiente y dejar enfriar completamente.

Poner los cubos de melón en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla picadora. Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener un puré. Agregar el jugo de tangerina, el jarabe de maíz y el jarabe simple enfriado. Cubrir y refrigerar por 2 horas o más.

Encender la máquina, verter la mezcla en el tazón congelador y dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese. El sorbete tendrá una textura suave medio derretida semejante al helado italiano fresco. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 81 (3 % de grasa) • Carbohidratos 20 g
Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 8 mg • Calcio 10 mg • Fibra 1 g

Sorbete de chocolate amargo

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- 4 **tazas (475 ml) de agua**
- 1⅓ **tazas (335 g) de azúcar granulada**
- ⅓ **taza llena (65 g) de azúcar moreno**
- 2 **tazas (240 g) de cacao amargo en polvo**
- 1 **cucharada de extracto natural de vainilla**

Colocar el agua y el azúcar en una cacerola grande no reactiva; revolver. Cocinar a fuego medio, revolviendo, hasta que el azúcar esté disuelto. Agregar el cacao y seguir cocinando hasta que la mezcla empiece a hervir. Hervir a fuego lento durante 2 minutos, revolviendo continuamente. Retirar del fuego y colocar en un tazón mediano. Agregar la vainilla. Cubrir y refrigerar por 2 horas.

Revolver. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 25 a 30 minutos, hasta que se espese.

Nota: el sorbete tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 138 (9 % de grasa) • Carbohidratos 35 g
Proteínas 2 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g •
Colesterol 0 mg • Sodio 6 mg • Calcio 19 mg • Fibra 4 g

Sorbete de cerezas negras

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

- ½ **taza (100 g) de azúcar granulada**
- ½ **taza (120 ml) de agua**
- 3 **libras (1.4 kg) de cerezas negras dulces deshuesadas**
- ¼ **taza (60 ml) de jugo de limón fresco**
- ½ **taza (120 ml) de jarabe de horchata**

Colocar el azúcar y el agua en una cacerola pequeña; revolver. Calentar a fuego medio-alto hasta que hierva, y luego reducir el fuego y seguir calentando a fuego medio hasta que el azúcar esté completamente disuelto; obtendrá aproximadamente 2/3 de taza (160 ml) de jarabe simple. Verter el jarabe en un recipiente y dejar enfriar completamente.

Poner las cerezas en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla picadora. Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener un puré. Agregar el jugo de limón, el jarabe de horchata y el jarabe simple enfriado. Cubrir y refrigerar por 2 horas o más.

Encender la máquina, verter la mezcla en el tazón congelador y dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese. El sorbete tendrá una textura suave medio derretida semejante al helado italiano fresco. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 66 (1 % de grasa) • Carbohidratos 17 g
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g •
Colesterol 0 mg Sodio 1 mg • Calcio 6 mg • Fibra 0 g

BEBIDAS

Frambuesa 'ritas

Rinde 6 porciones

- 16 **onzas (465 g) de frambuesas frescas o descongeladas**
- 12 **onzas (355 ml) de limonada de lima/limón verde congelada, descongelada**

- 3 onzas (90 ml) de Triple Seco**
8 onzas (235 ml) de tequila
rodajas finas de lima/limón verde para decorar

Colocar las frambuesas y la limonada en la jarra de una licuadora o el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla picadora. Procesar hasta obtener una mezcla suave. Colar con un colador de malla fina y tirar las semillas. Encender la máquina. Verter la mezcla en el tazón congelador y dejar que se mezcle por 20 a 25 minutos, hasta que se espese (la mezcla debe estar muy espesa, puesto que el licor la diluirá. Agregar el triple seco en los últimos 2 a 3 minutos del mezclado. Servir inmediatamente, en vasos con pie, con pajillas, o congelar hasta el momento de usar. Decorar con una rodaja delgada de lima/limón verde.

Para preparar durazno 'ritas': sustituir las frambuesas con duraznos.

Información nutricional por porción:
Calorías 286 (1 % de grasa) • Carbohidratos 37 g •
Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g •
Colesterol 0 mg • Sodio 1 mg • Calcio 19 mg • Fibra 5 g

“Slushy” (granizado) de “root beer”

Rinde 6 porciones

- 1½ tazas (355 ml) de crema líquida “half-and-half” (mitad leche/mitad crema)**
½ taza (100 g) de azúcar granulada
3 botellas de 12 onzas (355 ml) de “root beer” (gaseosa de extractos naturales)

Colocar la crema líquida y el azúcar granulada en un tazón mediano y batir, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el azúcar se disuelva (aprox. 1 a 2 minutos). Agregar el “root beer”. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 12 a 20 minutos, hasta que se espese. Servir en vasos altos, con pajillas y cerezas Marrasquino.

Información nutricional por porción:
Calorías 218 (28 % de grasa) • Carbohidratos 39 g
Proteínas 2 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 4 g •
Colesterol 22 mg • Sodio 49 mg • Calcio 73 mg • Fibra 0 g

“Slushies” (granizados)

Rinde 6 porciones

- 6 tazas (1.4 L) de cola u otra gaseosa, limonada, jugo de arándano agrio, jugo de uva o Kool-Aid®, helado***

Encender la máquina y verter el soda/jugo en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 15 a 20 minutos, hasta que se espese. Servir inmediatamente o guardar en un recipiente hermético y congelar. Retirar del congelador 20 minutos antes de servir.

*No usar bebidas sin azúcar para hacer “slushies”.

Información nutricional por porción:
Calorías 43 (0 % de grasa) • Carbohidratos 11 g
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg Sodio 4 mg • Calcio 3 mg • Fibra 0 g

Kool-Aid® es una marca registrada de Kraft Foods, Inc.

“Slushy” (granizado) “Julius”

Rinde 6 porciones

- 2 tazas (475 ml) de agua**
⅓ taza (65 g) de azúcar granulada
12 onzas (355 ml) de jugo de naranja congelado, descongelado
2½ tazas (590 ml) de leche o leche de coco (regular o bajo en grasa, sin azúcar añadido)
2 cucharaditas de extracto natural de vainilla

Mezclar el agua y el azúcar., revolviendo hasta que el azúcar esté disuelto. Agregar el resto de los ingredientes. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 12 a 20 minutos, hasta que se espese. Servir en vasos altos, con pajillas y cerezas Marrasquino.

Para preparar una versión más “adulta”, utilizar leche de coco y añadir ½ a ¾ de taza (60 ml a 175 ml) de ron.

Información nutricional por porción:
Calorías 195 (16 % de grasa) • Carbohidratos 37 g
Proteínas 5 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g •
Colesterol 14 mg • Sodio 54 mg • Calcio 141 mg • Fibra 0 g