

Warranty / Garantie

This product is warranted to the retail customer for 90 days from date of retail purchase, against defects in material and workmanship.

WHAT IS COVERED

- Replacement parts and labour.
- Transportation charges to customer for the repaired product.

WHAT IS NOT COVERED

- Damage caused by abuse, accident, misuse, or neglect.
- Transportation of the unit or component from the customer to Koolatron.

IMPLIED WARRANTIES

Any implied warranties, including the implied warranty of merchantability are also limited to the duration of 90 days from the date of retail purchase.

WARRANTY REGISTRATION

Keep the original, dated, sales receipt with this manual.

WARRANTY AND SERVICE PROCEDURE

If you have a problem with your unit, or require replacement parts, please telephone the following numbers for assistance:

North America 1-800-265-8456

Koolatron has Master Service Centres at these locations:

U.S.A.

4330 Commerce Dr., Batavia, NY 14020-4102

Canada

139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4

A Koolatron Master Service Centre must perform all warranty work.

Cet appareil est garanti à l'acheteur au détail pendant 90 jours à compter de sa date d'achat contre tous défauts de pièces et de fabrication.

CE QUE COUVRE LA GARANTIE

- Pièces de rechange et main d'oeuvre.
- Frais d'expédition du produit réparé de Koolatron à l'adresse du client.

CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS

- Tous dégâts causés par un abus, un accident, une mauvaise utilisation ou une négligence.
- Frais d'expédition de l'appareil ou de la pièce du client à Koolatron.

GARANTIES IMPLICITES

Toutes garanties implicites, y compris celle de qualité marchande, se limitent également à 90 jours à compter de la date d'achat.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE

Conservez le reçu de caisse daté d'origine avec ce manuel.

PRISE EN CHARGE DE LA GARANTIE ET PROCÉDURES DE RÉPARATION

Si vous avez un problème avec votre appareil ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez téléphoner au numéro suivante pour assistance :

Amérique du Nord 1-800-265-8456

Koolatron dispose de centres principaux de réparations à ces adresses :

U.S.A.

4330 Commerce Dr., Batavia, NY 14020-4102

Canada

139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4

Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un centre principal de réparations Koolatron.



Ice Cream & Yogurt Maker Sorbetière-yaourtière



www.koolatron.com

©2018 Koolatron, Inc. All rights reserved. Tous droits réservés.

All specifications are subject to change without notice.

Toutes spécifications sont sujettes à changement sans préavis.

H1S261

4/2018 - v1

TCICM15C

Owner's Manual
Manuel du propriétaire

Please Read These Instructions Carefully Before Use!
S.V.P., lire attentivement les instructions avant l'utilisation !

PRECAUTIONS

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:

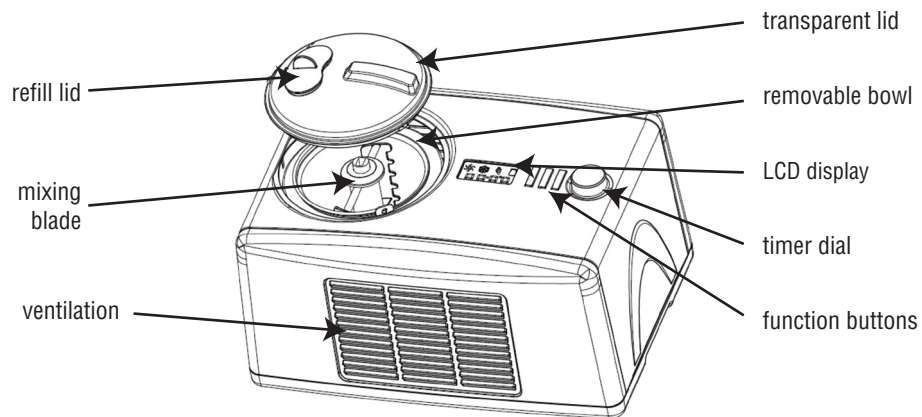
- Read all instructions before using.
- Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label and ensure the grounding of the outlet is in good condition.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not upend this product or incline it over a 45° angle.
- To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in liquid.
- Unplug the appliance after using or before cleaning.
- Keep the appliance 4" (10 cm) from other objects to ensure proper heat release.
- Do not use accessories not recommended by manufacturer.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate appliance on or near stove top or sources of high heat.
- Do not switch on the power button frequently (ensure 5 min. interval at least) to avoid damaging the compressor.
- Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
- When taking out the ice cream, do not knock the bowl or edge of bowl to protect it from damage.
- Ensure the installation of the bowl and blender blade is proper.
- The initial temperature of the ingredients is 25±5°C. Do not pre-freeze ingredients, as this could block the blender blade.
- Do not remove the blender blade when the appliance is turned on.
- Do not use outdoors.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- **Warning:** Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not operate appliance if there is any sign of damage to the power cord or any other part of the appliance.
- Do not disconnect power supply by pulling on cord. Grasp by plug.
- Do not attempt to repair the unit yourself. Please contact Koolatron Customer Service in the event that you have difficulty with the product, and you will be advised of the appropriate course of action.

MESURES DE PRÉCAUTION

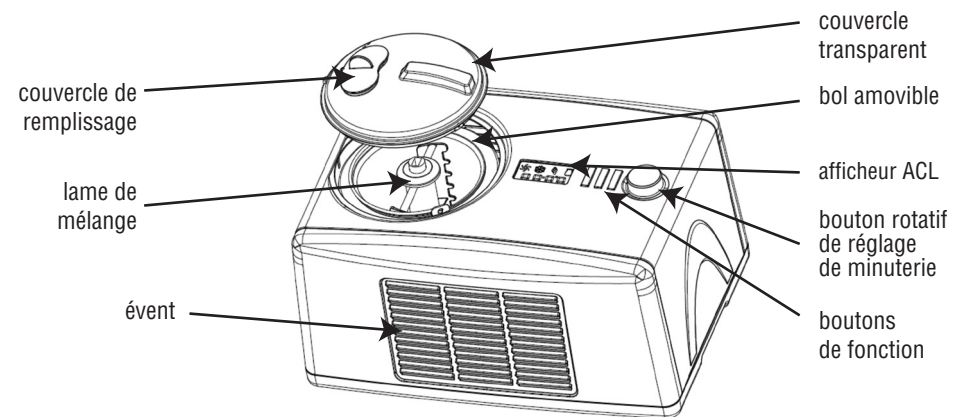
Lors de l'utilisation d'appareil électrique, les précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures, notamment :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cette sorbetière.
- Assurez-vous que la tension est conforme à la plage de tension indiquée sur l'étiquette et assurez-vous que la prise de courant mise à la terre est en bon état.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent agréé, ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Ne renversez pas ce produit et ne l'inclinez pas de plus de 45°.
- Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne versez pas d'eau sur le cordon, la fiche et l'évent ni ne plongez la sorbetière dans du liquide.
- Débranchez la sorbetière après l'avoir utilisé ou avant de la nettoyer.
- Gardez la sorbetière à une distance de 4 po (10 cm) des autres objets pour assurer une bonne évacuation de la chaleur.
- N'utilisez pas des accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant.
- Veuillez surveiller vos enfants et leur interdire de jouer avec la sorbetière.
- N'utilisez pas la sorbetière sur ou près de la surface de cuisson ou à proximité de sources de chaleur élevée.
- N'appuyez pas fréquemment sur le bouton Marche/Arrêt (au moins un intervalle de 5 minutes est nécessaire avant le prochain appui) afin d'éviter d'endommager le compresseur.
- Des feuilles de métal ou des objets électriques ne doivent pas être insérés dans la sorbetière afin d'éviter tout risque d'incendie et de courts-circuits.
- Lorsque vous sortez la crème glacée, ne frappez pas le bol ou le bord du bol afin d'éviter tout risque de dommage.
- Assurez-vous de l'installation correcte du bol et de la lame de mélange.
- La température initiale des ingrédients est de 25 ± 5 °C. Ne congelez pas les ingrédients, car cela pourrait facilement bloquer la lame de mélange avant que la crème glacée ne soit prête.
- Ne retirez pas la lame de mélange lorsque la sorbetière est allumée.
- N'utilisez pas la sorbetière à l'extérieur.
- Ne nettoyez jamais la sorbetière avec des poudres à récuser ou des outils durs.
- **Avertissement :** Ne rangez pas de substances explosives telles que des bombes aérosol contenant un agent propulseur inflammable dans la sorbetière.
- Cette sorbetière est conçue pour un usage domestique seulement.
- N'utilisez pas la sorbetière s'il y a des signes d'endommagement du cordon d'alimentation ou de toute autre partie de la sorbetière.
- Ne débranchez pas la sorbetière en tirant sur son cordon d'alimentation. Saisissez la fiche.
- N'essayez pas de réparer vous-même la sorbetière. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Koolatron dans le cas où vous avez des difficultés avec le produit, et vous serez informé du plan d'action approprié.

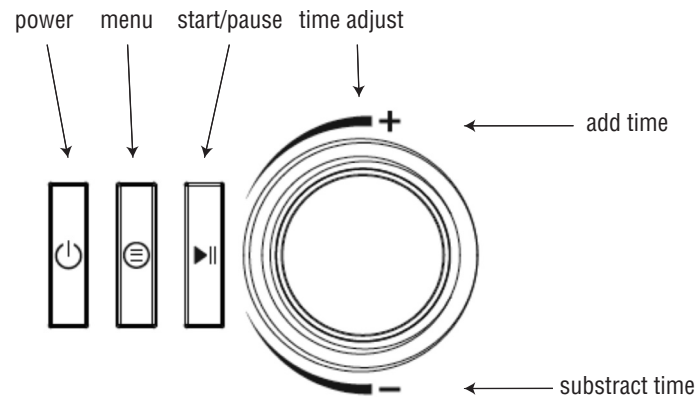
PARTS & FEATURES



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



FUNCTION BUTTONS



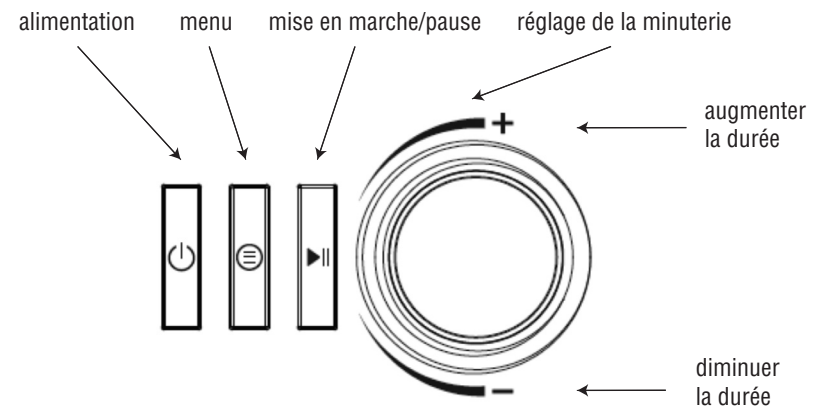
[POWER] Button: After plugging in and pressing the [POWER] button, the default selection is ICE CREAM, and LCD screen will light and show "60:00". If no other buttons are pressed, LCD will go off and hold showing "60:00" fifteen seconds later. Pressing the [POWER] button again will return the unit to stand-by mode.

[MENU] Button: By pressing this button, there are 4 working modes to choose from: MIXING ONLY, COOLING ONLY, ICE CREAM, YOGURT.

[TIME + -] dial: Adjust time.

[START/PAUSE] Button: After setting the menu and time, press this button to start the working mode. During operation, by pressing this button, the working mode and time countdown will be paused. If pressed again, the unit will resume in the mode selected and the countdown will resume.

BOUTONS DE FONCTIONS



Bouton [ALIMENTATION] : après avoir branché la sorbetière à une source d'alimentation et appuyé sur le bouton [ALIMENTATION], la sélection par défaut est CRÈME GLACÉE et l'afficheur ACL s'allume et indique « 60:00 ». Si aucune autre opération n'est effectuée, l'afficheur ACL s'éteindra et affichera « 60:00 » quinze secondes plus tard. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton [ALIMENTATION], la sorbetière revient en mode veille.

Bouton [MENU] : en appuyant sur ce bouton, vous avez accès à 4 modes de fonctionnement, notamment : MÉLANGE SEULEMENT, REFROIDISSEMENT SEULEMENT, CRÈME GLACÉE, YOGURT.

Bouton rotatif [DURÉE + -] : réglage de la minuterie.

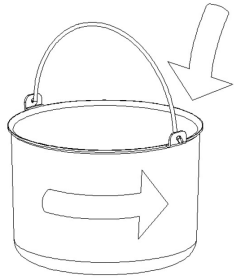
Bouton [MISE EN MARCHÉ/PAUSE] : Après avoir réglé le menu et la durée, appuyez sur ce bouton pour démarrer le mode de fonctionnement. Au cours de fonctionnement, si vous appuyez sur ce bouton, le mode de fonctionnement et le compte à rebours de temps seront mis en pause. Si vous appuyez à nouveau sur ce bouton, la sorbetière passe en mode de fonctionnement et de compte à rebours.

OPERATION

WARNING - Please make sure the power cord is unplugged.

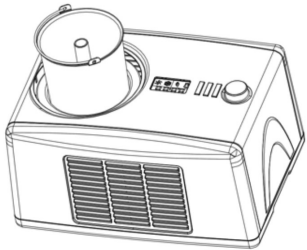
IMPORTANT

- Always place the appliance upright on a flat surface so the performance of the built-in compressor is not compromised.
- Before use, thoroughly wash all parts that will come into contact with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing blade, transparent lid, refill lid, etc.).



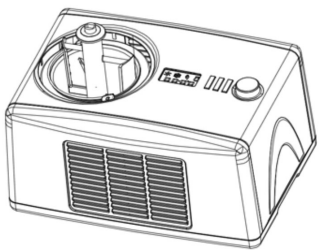
STEP 1

Prepare recipe ingredients from your own recipe or from the recipe included and add them to the removable bowl (see next picture).



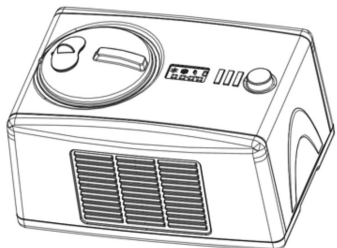
STEP 2

Place the removable bowl into the fixed bowl and slightly turn either way to make sure it is in position.



STEP 3

For ICE CREAM mode, place the mixing blade into the removable bowl making sure it is in position; for YOGURT mode, mixing blade is not needed.



STEP 4

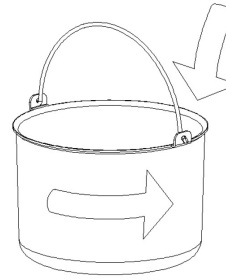
Place the transparent lid onto the machine and lock it by turning it anticlockwise. Press the [POWER] button to power the unit.

UTILISATION

AVERTISSEMENT – Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché.

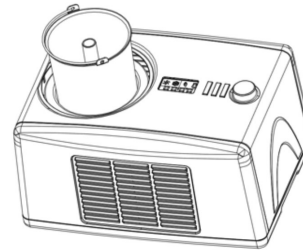
IMPORTANT

- Placez toujours la sorbetière sur une surface plane pour que le compresseur intégré puisse fournir le meilleur rendement.
- Avant d'utiliser cette sorbetière, lavez bien toutes les pièces qui entreront en contact avec la crème glacée (y compris le bol fixe, le bol amovible, la lame de mélange, le couvercle transparent, le couvercle de remplissage, etc.).



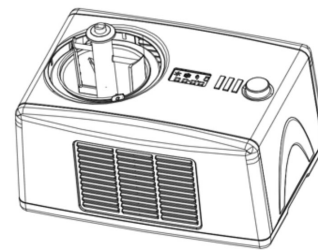
ÉTAPE 1

Préparez les ingrédients de votre propre recette ou de la recette incluse et ajoutez-les dans le bol amovible (voir l'illustration ci-après).



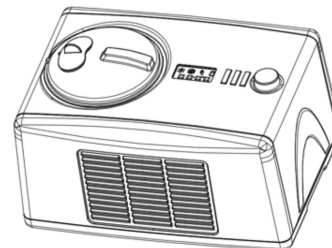
ÉTAPE 2

Placez le bol amovible dans le bol fixe et tournez-le légèrement dans un sens pour vous assurer qu'il est en position.



ÉTAPE 3

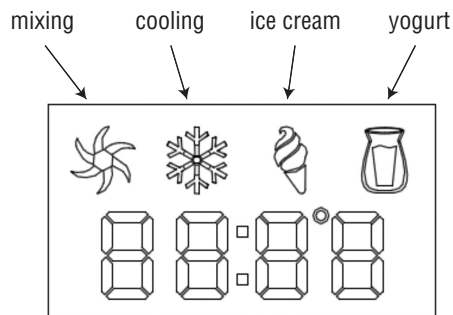
Pour le mode CRÈME GLACÉE, placez la lame de mélange dans le bol amovible en vous assurant qu'elle est en position; pour le mode YOGURT, la lame de mélange n'est pas utilisée.



ÉTAPE 4

Placez le couvercle transparent sur la machine et verrouillez-le en le tournant dans le sens antihoraire. Appuyez sur le bouton [ALIMENTATION] pour alimenter la sorbetière en courant.

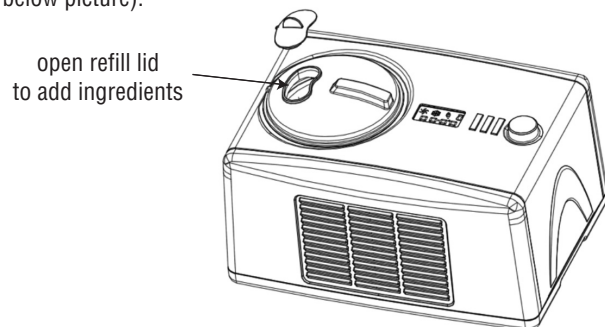
OPERATION (continued)



STEP 6 Turn the [TIME+] or [TIME-] knob to choose the working time.

STEP 7 Press the [START/PAUSE] button to start working.

STEP 8 You can add your favorite ingredients while the unit is in operation by opening the refill lid (see below picture).



STEP 9 When done, turn off the machine first, and then pull the removable bowl out.

MOTOR SELF-PROTECTION FUNCTION

When the ice cream becomes harder, the mixing motor can get blocked. The motor protection device stops the mixing motor by detecting its temperature and ensures the long life of the motor.

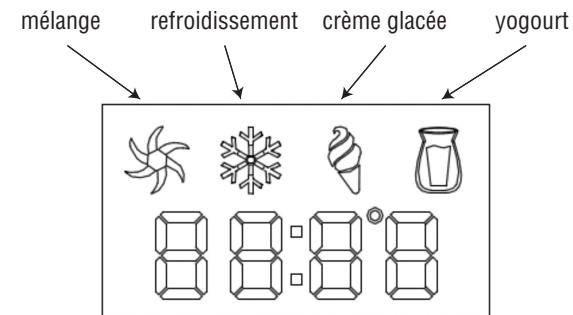
EXTENDED COOLING FUNCTION

[ICE CREAM] In cases where the ice cream is not immediately placed in the freezer, this ice cream maker performs the following: When the ice cream is completed, LCD will show "00:00", the machine will start the 'keep cool' function; ten minutes later, LCD shows "COOL", the fan motor and compressor start to work for ten minutes. Then the motor and compressor stop working, beeps will be heard to enter standby state.

[YOGURT] When the yogurt is completed, the machine enters refrigeration mode automatically, and LCD shows "COOL". The machine will be in the status of "COOL". We suggest you consume the yogurt within 24 hours.

[Caution]: Always remember to unplug from outlet when finished to avoid an electric shock.

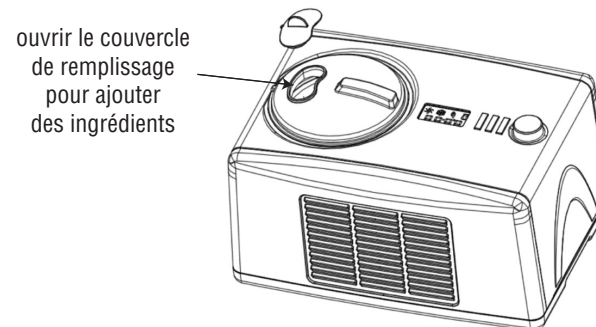
UTILISATION (suite)



ÉTAPE 6 Tournez le bouton rotatif [+ DURÉE] ou [-DURÉE] pour choisir la durée de fonctionnement.

ÉTAPE 7 Appuyez sur le bouton [MISE EN MARCHE/PAUSE] pour démarrer le fonctionnement.

ÉTAPE 8 Vous pouvez ajouter les ingrédients favoris pendant que l'unité est en marche en ouvrant le couvercle de remplissage (voir l'illustration ci-après).



ÉTAPE 9 Une fois terminé, éteignez d'abord la sorbetière, puis retirez le bol amovible.

FONCTION D'AUTO-PROTECTION DU MOTEUR

Lorsque la crème glacée devient plus dure, le moteur de mélange peut être bloqué. Dans ce cas, le dispositif de protection du moteur arrête le fonctionnement du moteur de mélange en détectant sa température, et ce, pour assurer la longévité du moteur.

FONCTION DE REFROIDISSEMENT ÉTENDUE

[CRÈME GLACÉE] Dans les cas où la crème glacée n'est pas immédiatement placée dans le congélateur, cette sorbetière effectue ce qui suit : une fois le mélange de la crème glacée terminé, l'afficheur ACL indique « 00:00 », la machine démarre la fonction de maintien au froid; dix minutes plus tard, l'afficheur ACL indique « COOL » (refroidissement), le moteur du ventilateur et le compresseur commencent à fonctionner pendant dix minutes. Le moteur et le compresseur cessent ensuite de fonctionner, des bips se feront entendre et la sorbetière passe en mode veille.

[YOGOURT] Une fois le mélange de yogourt terminé, la sorbetière passe automatiquement en mode de réfrigération et l'affiche indique « COOL » (refroidissement). La sorbetière restera en état de refroidissement. Nous vous suggérons de le consommer dans les 24 heures après sa préparation.

[Attention] : N'oubliez pas de toujours débrancher la fiche de la prise après avoir utilisé la sorbetière afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Controlling the volume of the ingredients

To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 60% of capacity of the removable bowl (Ice cream expands when being formed).

Storage of Ice Cream & Yogurt

[ICE CREAM] Place finished ice cream into another container using a plastic scoop or a wooden spoon to avoid scratches on the inside of the removable bowl (do not use a metal scoop).

[YOGURT] Yogurt can be eaten immediately after fermentation. Before eating the yogurt, you can add fruit juice, sugar, honey, etc, according to your own taste. If you do not want to eat it right away, store the yogurt into the refrigerator.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION! Unplug before cleaning to avoid electric shock.

- Remove mixing blade and wash in warm soapy water. Dry thoroughly with soft cloth.
- Do not immerse base in liquid! Use a damp cloth with mild dish detergent only and gently wipe the appliance until all traces of food product are removed. Do not use abrasive scouring pads or harsh cleaning products. Do not use chloride on stainless steel mixing chamber. Dry with soft cloth to prevent scratching of stainless steel housing. Clean machine as soon as possible after use, to avoid food from drying on unit.
- It is very important to regularly check the fan air intake and output areas and clean any dust accumulating in these areas. Failure to do so will result in reduced cooling capability of the thermoelectric system.
- Do not use spray dispensers to apply water or cleaning products onto unit, as mist may enter system, causing mechanical problems.

Contrôler le volume des ingrédients

Pour éviter le débordement et le gaspillage, assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas 60 % de la capacité du bol amovible (la crème glacée se dilate lors de sa formation).

Conserver la crème glacée et le yogourt

[CRÈME GLACÉE] Versez la crème glacée dans un autre récipient en utilisant une cuillère en plastique ou une cuillère en bois. N'utilisez pas une cuillère en métal afin d'éviter des rayures du bol amovible intérieur.

[YOGOURT] Le yogourt peut être consommé immédiatement après sa fermentation. Avant de consommer le yogourt, vous pouvez ajouter du jus de fruit, du sucre, du miel, etc., selon votre goût. Si vous ne voulez pas consommer tout de suite le yogourt, stocker le yaourt fermenté dans le réfrigérateur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : Débranchez la sorbetière avant de la nettoyer afin d'éviter tout risque de choc électrique.

- Retirez la lame de mélange et lavez-la dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez-la complètement avec un chiffon doux.
- N'immergez pas la base de la sorbetière dans du liquide! Utilisez uniquement un chiffon humide avec du détergent à vaisselle doux et essuyez doucement la sorbetière jusqu'à ce que toute trace de produit alimentaire soit éliminée. N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs ou de produits de nettoyage agressifs. N'utilisez pas de chlorure sur la chambre de mélange en acier inoxydable. Séchez la sorbetière avec un chiffon doux pour éviter de rayer le boîtier en acier inoxydable. Nettoyez la sorbetière le plus tôt possible après chaque utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent sur l'appareil.
- Il est très important de vérifier régulièrement les zones d'entrée et de sortie d'air du ventilateur et de nettoyer toute accumulation de poussière dans ces zones. Ne pas le faire se traduira par une capacité de refroidissement réduite du système thermoélectrique.
- N'utilisez pas de vaporisateurs pour appliquer de l'eau ou des produits de nettoyage sur l'appareil, car de la buée pourrait pénétrer dans le système et causer des problèmes mécaniques.

RECIPES

VANILLA ICE CREAM

Makes eight 1/2-cup servings.

1 cup whole milk
1/2 cup granulated sugar
2/3 cups heavy cream, well chilled
1 – 2 teaspoons pure vanilla extract, to taste

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1-2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn machine on, pour mixture into freezer bowl through the refill lid and let mix until thickened, about 30-40 minutes.

VARIATIONS

Mint Chip: Omit the vanilla and replace with 1 to 1-1/2 teaspoons pure peppermint extract. Chop your favorite 4-oz bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

Butter Pecan: Melt 1 stick unsalted butter in a 10-inch skillet. Add 1 cup roughly chopped pecans and 1 teaspoon kosher salt. Cook over medi-um-low heat, stirring frequently until the pecans are lightly browned. Remove from the heat, strain. Allow the pecans to cool completely. Add the toasted buttered pecans during the last 5 minutes of mixing.

Cookies & Cream: Add 3/4 cup coarsely chopped cookies during the last 5 minutes of mixing.

CHOCOLATE ICE CREAM

Makes eight 1/2-cup servings.

1 cup whole milk
1/2 cup granulated sugar
240 g or 8 oz. bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite),
broken into 1/2-inch pieces
1 cup heavy cream, well chilled
1 teaspoon pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste.

Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30-40 minutes.

VARIATIONS

Chocolate Almond: Add 1/2 teaspoon pure almond extract along with the vanilla. Add 1/2 - 3/4 cup chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5-10 minutes of freezing.

Chocolate Cookie: Add 1/2 - 1 cup chopped cookies during the last 5 minutes of freezing.

Chocolate Fudge Brownie: Add 1/2 - 1 cup chopped day old brownies during the last 5 minutes of freezing.

Chocolate Marshmallow Swirl: When removing the ice cream to a container for freezing, layer it with dollops of your favorite chocolate sauce and scoops of marshmallow crème.

RECETTES

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

Donne huit portions de 1/2 tasse.

1 tasse de lait entier
1/2 tasse de sucre granulé
2/3 tasse de crème épaisse, bien froide
1 – 2 cuillères à thé d'extrait de vanille pure, au goût

Dans un bol moyen, utiliser un batteur à main ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre cristallisé jusqu'à ce que le sucre soit dissout, environ 1 à 2 minutes à basse vitesse. Incorporer la crème et la vanille au goût. Allumer la machine, verser le mélange dans le bol amovible à travers le couvercle de remplissage et laisser mélanger jusqu'à épaississement, environ 30 à 40 minutes.

VARIATIONS

Grains de chocolat et menthe : Omettre la vanille et remplacer par 1 à 1 1/2 cuillères à thé d'extrait de menthe poivrée pure. Couper une barre de chocolat mi-amer ou mi-sucré de 4 onces en morceaux minuscules et inégaux. Ajouter le chocolat haché pendant les 5 dernières minutes de mélange.

Noix de pacane : Faire fondre 1 bâtonnet de beurre non salé dans une poêle de 10 pouces. Ajouter 1 tasse de noix de pacane hachées et 1 cuillère à café de sel kasher. Cuire à feu moyen-doux, en remuant fréquemment jusqu'à ce que les noix de pacane soient légèrement dorées. Retirer du feu, égoutter. Laisser les noix de pacane refroidir complètement. Ajouter les noix de pacane grillées pendant les 5 dernières minutes de mélange.

Biscuits et crème : Ajouter 3/4 tasse de biscuits hachés grossièrement pendant les 5 dernières minutes de mélange.

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

Donne huit portions de 1/2 tasse.

1 tasse de lait entier
1/2 tasse de sucre granulé
240 g ou 8 oz de chocolat mi-amer ou mi-sucré, brisé en morceaux de 1/2 po
1 tasse de crème épaisse, bien froid
1 cuillère à thé d'extrait de vanille pure

Chauffer le lait entier jusqu'à ce jusqu'à l'apparition des bulles (cela peut être fait sur la cuisinière ou au micro-ondes). Dans un mélangeur ou un robot culinaire équipé d'une lame métallique, battre le sucre avec le chocolat jusqu'à ce que le chocolat soit haché finement. Ajouter le lait chaud, mélanger jusqu'à consistance homogène et lisse. Transférer le mélange au chocolat dans un bol moyen et le laisser refroidir complètement. Incorporer la crème et la vanille au goût. Allumer la machine, verser le mélange dans le bol amovible à travers le couvercle de remplissage et laisser mélanger jusqu'à épaississement, environ 30 à 40 minutes.

VARIATIONS

Chocolat et amande : Ajouter 1/2 cuillère à thé d'extrait d'amande pure avec de la vanille. Ajouter 1/2 à 3/4 tasse d'amandes grillées hachées ou d'amandes enrobées de chocolat hachées pendant les 5 à 10 dernières minutes de congélation.

Biscuit au chocolat : Ajouter 1/2 à 1 tasse de biscuits hachés pendant les 5 dernières minutes de congélation.

Brownie au chocolat : Ajouter 1/2 à 1 tasse de brownies d'un jour hachés pendant les 5 dernières minutes de congélation.

Tourbillon de guimauve au chocolat : Lors du versement de la crème glacée dans un récipient pour la congeler, la superposer avec de la sauce au chocolat préférée et de la crème de guimauve.

STRAWBERRY ICE CREAM

Makes eight 1/2-cup servings.

250 g or 1 pint fresh ripe strawberries (stemmed and sliced)
 2/3 tablespoons freshly squeezed lemon juice
 1/2 cup sugar
 1 cup whole milk
 1 cups heavy cream
 1 teaspoon pure vanilla extract

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 1/2 cup of the sugar; stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30 – 40 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.

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

CHOCOLATE FROZEN YOGURT

Makes eight 1/2-cup servings.

1 cup whole milk
 180 g or 6 oz. bittersweet or semisweet chocolate, chopped
 2 cups low-fat vanilla yogurt
 1/4 cup sugar

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, 20 – 30 seconds. Add the yogurt and sugar; process until smooth, about 15 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30 – 40 minutes.

LEMON SORBET

Makes eight 1/2-cup servings.

2/3 cups sugar
 2/3 cups water
 1 cup freshly squeezed lemon juice
 1 tablespoon finely chopped lemon zest

Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3 – 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 freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 30 – 40 minutes.

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

CRÈME GLACÉE AUX FRAISES

Donne huit portions de 1/2 tasse.

250 g ou 1 pte de fraises mûres fraîches (étiquetées et tranchées), 3/2 cuillères à soupe de jus de citron fraîchement pressé, 1/2 tasse de sucre, 1 tasse de lait entier, 1 tasse de crème épaisse, 1 cuillère à thé d'extrait de vanille pur

Dans un petit bol, mélanger les fraises avec le jus de citron et 1/2 tasse de sucre; remuer doucement et laisser macérer les fraises dans le jus pendant 2 heures. Dans un bol moyen, utiliser un batteur à main ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre cristallisé jusqu'à ce que le sucre soit dissout, environ 1 à 2 minutes à basse vitesse. Incorporer la crème épaisse et les jus accumulés des fraises et de la vanille. Allumer la machine, verser le mélange dans le bol amovible à travers le couvercle de remplissage et laisser mélanger jusqu'à épaississement, environ 30 à 40 minutes. Ajouter les fraises tranchées pendant les 5 dernières minutes de mélange.

REMARQUE : Cette crème glacée aura un aspect « naturel » de rose très pâle; si un rose plus foncé est désiré, ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire rouge jusqu'à ce que la couleur désirée soit atteinte.

YOGOURT CONGELÉ AU CHOCOLAT

Donne huit portions de 1/2 tasse.

1 tasse de lait entier
 180 g ou 6 oz de chocolat semi-amer ou semi-doux, haché
 2 tasses de yogourt à la vanille faible en gras
 1/4 tasse de sucre

Mélanger le lait et le chocolat dans un mélangeur ou un robot culinaire équipé d'une lame métallique et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène et lisse, de 20 à 30 secondes. Ajouter le yogourt et le sucre; mélanger jusqu'à consistance lisse, environ 15 secondes. Allumer la machine, verser le mélange dans le bol amovible à travers le couvercle de remplissage et laisser mélanger jusqu'à épaississement, environ 30 à 40 minutes.

SORBET AU CITRON

Donne huit portions de 1/2 tasse.

2/3 tasse de sucre
 2/3 tasse d'eau
 1 tasse de jus de citron fraîchement pressé
 1 cuillère à soupe de zeste de citron finement haché

Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole moyenne et porter à ébullition à feu moyen-élevé. Réduire le feu à doux et laisser mijoter sans remuer jusqu'à ce que le sucre se dissout, environ 3 à 5 minutes. Laisser refroidir complètement. C'est ce qu'on appelle un sirop simple, et peut être préparé en plus grandes quantités pour avoir à portée de la main aux fins de préparation du sorbet au citron frais. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser. Une fois refroidi, ajouter le jus de citron et le zeste; bien remuer. Allumer la sorbetière, verser le mélange de citron dans le bol amovible à travers le couvercle de remplissage et laisser mélanger jusqu'à épaississement, environ 30 à 40 minutes. Pour ajouter du zeste de citron ou de lime, utiliser un épilucheur pour enlever la partie colorée de la peau d'agrumes.

VARIATION

Fresh Pink Grapefruit Sorbet: Substitute 1-1/2 cups freshly squeezed pink grapefruit juice for the lemon juice, and 1 tablespoon finely chopped grapefruit zest for the lemon zest. Add 1/4 cup Orgeat Syrup to the mixture (Orgeat Syrup is used for cocktails such as a MaiTai or Scorpion and can be found with the drink mixers in most grocery stores).

YOGURT

Prepare the ingredients according to any one of the recipes below.

RECIPE 1

- 1000 ml refrigerated milk + lactobacillus ferment or 50 ml refrigerated pure yogurt

RECIPE 2

- 1000 ml milk made from the milk powder and water mixture + lactobacillus ferment or 50ml refrigerated pure yogurt

RECIPE 3

- 1000 ml cooked Soya-bean milk + lactobacillus ferment or 50 ml refrigerated pure yogurt

ATTENTION

1. Check the expiry date on the ingredients.
2. Add lactobacillus ferment according to the instructions on the package.
3. When making the milk from mixing milk powder with water, use the merchant's instructions or use the following percentage: 250 ml milk powder + 750 ml water.
4. You cannot add lactobacillus ferment or pure yogurt to the cooked Soya-bean milk or the milk made from milk powder until the temperature is cooled to below 40°C.
5. The fermentation time will be affected by the environment temperature and the initial mixture temperature, therefore, if the environment temperature is low or you use cooled milk, you should extend the time properly, but it should not exceed 14 hours (if you use the pure yogurt as the fermentation source, it should not exceed 10 hours)

SUGGESTION

Consider using the active lactobacillus ferment as the ferment source prior to other fermentation source. You can use pure yogurt as the fermentation source if it is not convenient to buy the ferment.

VARIATION

Sorbet au pamplemousse rose frais : Substituer 1 1/2 tasse de jus de pamplemousse rose fraîchement pressé pour le jus de citron, et 1 cuillère à soupe de zeste de pamplemousse finement haché pour le zeste de citron. Ajouter 1/4 tasse de sirop d'orgeat au mélange (le sirop d'orgeat est utilisé pour des cocktails comme MaiTai ou Scorpion et peut être trouvé avec les mélanges à boisson dans la plupart des épicereries).

YOGOURT

Préparer le mélange selon l'une des recettes ci-dessous.

RECETTE 1

– 1 000 ml de lait frais réfrigéré + ferment lactobacillus ou 50 ml de yogourt pur réfrigéré

RECETTE 2

– 1 000 ml de lait à base de lait en poudre et eau + ferment lactobacillus ou 50 ml de yogourt pur réfrigéré

RECETTE 3

– 1 000 ml de lait de soja cuit + ferment lactobacillus ou 50 ml de yogourt pur réfrigéré

ATTENTION

1. Vérifier la date d'expiration sur les ingrédients.
2. La quantité de l'addition de ferment lactobacillus selon les instructions sur l'emballage.
3. Pour mélanger le lait en poudre avec de l'eau, suivre les instructions du commerçant ou utiliser le pourcentage suivant : 250 ml de lait en poudre + 750 ml d'eau.
4. Ne pas ajouter de ferment lactobacillus ou de yogourt pur au lait de soja cuit ou le lait fabriqué à partir de lait en poudre avant que le lait refroidit à une température inférieure de 40 C.
5. La durée de fermentation sera affectée par la température ambiante et la température initiale du mélange, donc si la température ambiante est basse ou si du lait refroidi est utilisé, la durée doit être étendue correctement, mais pas plus de 14 heures (si du yogourt est utilisé comme source de fermentation, la durée ne doit pas dépasser 10 heures).

SUGGESTION

Penser à utiliser du ferment lactobacillus actif comme source de fermentation avant d'utiliser une autre source de fermentation. Utiliser du yogourt pur comme source de fermentation s'il n'est pas pratique d'acheter du ferment.

