# Cuisinart®

## INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET




**Gelateria™ Frozen Yogurt, Ice Cream, Gelato & Sorbet Maker** | **ICE-70 Series**

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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
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. Return the appliance to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair, electrical or mechanical 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. 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.
11. This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be done only by authorized Cuisinart Repair Personnel.
12. 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.
13. 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.

## 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 nameplate agrees with your voltage.
- Never clean with scouring powders or hard implements.

# FEATURES AND BENEFITS

**1. Cap With Measurement Cup**
Pour recipe ingredients through the spout. Also use to add ingredients, like chips or nuts, without interrupting the freezing cycle.

**2. Easy-Lock Lid with Ingredient Spout**
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 desserts.

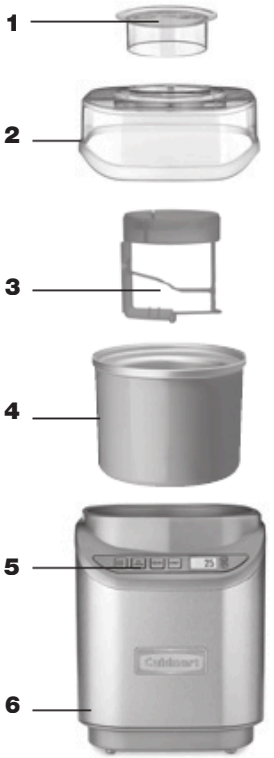
**4. Freezer Bowl**
Contains cooling liquid within a double insulated wall to create fast and even freezing. Double wall keeps the bowl cool and at an even temperature.

**5. Control Panel with Timer**
Select function and preset program time will appear.

**6. Base**
Contains heavy-duty motor system strong enough to handle ice cream, gelato, frozen yogurt, and sorbet.

**7. Rubber Feet (not shown)**
Nonslip feet keep base stationary during use.

**8. Cord Storage (not shown)**
Unused cord is easily pushed into the bottom of base to keep counters neat and safe.




# 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. For the most convenient frozen desserts, 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 12 hours and 24 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. 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

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 ½" 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. 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 rests in the center of the bowl, with the circle side facing up.
4. Place lid on base, oriented to the right of center, and turn clockwise to lock. Easy-lock lid mechanism allows lid to rest on base.
5. Once the unit is plugged in, all function buttons should be lit. Using the control panel, select the desired function: ICE CREAM, GELATO or SORBET. You will hear a beep indicating ready mode. Note: Use the ICE CREAM function when preparing frozen yogurt. The function cannot be changed after the preparation cycle begins. If necessary, press Start/Stop twice to reset the unit.
6. Adjust the preset time by using the arrows, if necessary. Max time is 60 minutes. (Time cannot be adjusted after the process begins.) Select Start/Stop. The freezer bowl will start turning, and the pre-programmed time will appear on the LCD screen.
7. Immediately pour ingredients through ingredient spout. Place measurement cup on lid.
8. Frozen desserts will be done in 15 to 40 minutes. The time will depend on the recipe and volume of the dessert you are making. When the mixture has thickened to your liking, it is done. If you desire a firmer consistency, transfer the dessert to an airtight container and store in the freezer for two or more hours.

   Once the time expires, the timer will begin counting negative to keep the unit cool for an additional maximum time of 30 minutes. The unit will beep for 5 seconds every 5 minutes during the keep-cool feature to remind you that your dessert is ready to serve or store.

**NOTE:** There are many variables to the final consistency — room temperature, bowl temperature, ingredient temperature, etc. If the recipe is done sooner, press Start/Stop.

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

## ADDING INGREDIENTS

In general, ingredients such as chips and nuts should be added about 5 minutes before the recipe is complete. Once the dessert has begun to thicken, add the ingredients through the ingredient spout.

To add a chocolate swirl to ice cream, gelato or frozen yogurt, drizzle in hot fudge or melted chocolate. The melted chocolate will harden once it makes contact with the freezing ingredients so add it in a slow drizzle to ensure that it does not clump.

## SAFETY FEATURE

Cuisinart® Gelateria™ Frozen Yogurt, Ice Cream, Gelato & Sorbet Maker is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the system overheats. This may occur if the dessert 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. Remove ingredients to serve or store, press the Start/Stop, begin the process again, if making another cycle.

## 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.

**Maintenance**

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

# WARRANTY

## LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Gelateria™ Frozen Yogurt, Ice Cream, Gelato & Sorbet Maker that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart® Gelateria™ Frozen Yogurt, Ice Cream, Gelato & Sorbet Maker will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com, 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 warranty will be the date of manufacture.

If your Cuisinart® Gelateria™ Frozen Yogurt, Ice Cream, Gelato & Sorbet Maker should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, simply call our toll-free number 1-800-726-0190 for additional information from our Customer Service Representatives, or send the defective product to Customer Service at Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose $10.00 for shipping and handling of the product.

Please pay by check or money order (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions).

**NOTE:** For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty. Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model number (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

**CALIFORNIA RESIDENTS ONLY:**

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store which sells Cuisinart® products of the same type.

The retail store shall then, at its discretion, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If the above two options do not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190.

Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

**BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT**

If you are experiencing problems with your Cuisinart product, we suggest that you call our Cuisinart Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product for service. If servicing is needed, a representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

Your Cuisinart® Gelateria™ Frozen Yogurt, Ice Cream, Gelato & Sorbet Maker has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as by use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

**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 product is serviced with the correct parts, and to ensure the product is still under warranty.

# Troubleshooting

- **Problem:** The incorrect function was selected.
- **Solution:** Reset the unit by pressing the Start/Stop button twice.

- **Problem:** The unit is beeping every few minutes.
- **Solution:** Press the Start/Stop button, the process has completed.

- **Problem:** The time will not adjust by pressing the arrows.
- **Solution:** Once the Start/Stop button is selected and the processing begins, time cannot be adjusted. To reset the unit, press Start/Stop.

- **Problem:** The unit stopped running.
- **Solution:** Recipe is either complete, or load was too heavy. Press Start/Stop and let unit cool.

- **Problem:** Finished recipe is too thin.
- **Solution:** Place freezer bowl back in the freezer. (Re-evaluate ingredients and/or bowl temperature.)

- **Problem:** Cannot select desired settings. (e.g. cannot adjust timer while running)
- **Solution:** Unplug the unit, and start over.

©2014 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520

Printed in China
www.cuisinart.com
14CE002800

N IB-12756-ESP

# RECIPE TIPS

The recipes that follow offer you a variety of options for delicious frozen desserts. You may create or use recipes of your own, as long as bases yield 2 quarts or less.

Recipe Tips

- For optimum consistency, chill all mixtures for a minimum of 2 hours or up to 3 days. Always re-whisk the mixture after chilling to be sure all ingredients are well combined. While chilling the mixture is not required, resting it in a chilled environment helps bind the ingredients together, and prevents any ice or fat crystals from forming during the freezing process.
- Some recipes use precooked ingredients. For best results, the precooked mixture should be chilled overnight or chilled over an ice bath 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.
- You may substitute lower-fat creams (e.g., half and half) and/or milk (reduced fat or low fat) 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 2 cups of cream, use a total of 2 cups of the substitute (such as 1 cup cream, plus 1 cup whole milk).
- You may substitute artificial sweeteners for sugar. Stir the mixture thoroughly to dissolve the sweetener. See our recipe suggestions on page 14 for a guide.
- If a firmer consistency is desired, after churning transfer to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.
- 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 before churning. If the fruit tastes tart, add additional sugar to the recipe. If the fruit is very ripe or sweet, reduce the amount of sugar in the recipe. Use our sorbet recipes beginning on page 22 as a guide.
- Make sure the mixing arm and lid are in place before turning on machine.

# RECIPES


**Ice Cream:**

Simple Vanilla ..... 8
Simple Chocolate ..... 8
Peanut Butter Cup ..... 8
Banana Walnut Chip ..... 9
Butter Pecan ..... 9
Fresh Strawberry ..... 10
Rich Vanilla Bean ..... 10
Fresh Mint with Chocolate Cookies ..... 11
Mexican-Style Chocolate ..... 11
Pistachio ..... 12
Orange Liqueur ..... 13

**Alternative Ice Cream:**

Dairy-Free Vanilla ..... 13
Agave-Vanilla ..... 14
Vanilla with Stevia ..... 14
Chocolate-Coconut ..... 14
Cherry-Chocolate ..... 15

**Gelati:**

Basic Vanilla ..... 15
Chocolate-Hazelnut ..... 16
Custard ..... 16
Lemon ..... 17
Mascarpone and Fig ..... 17
Mixed Berry ..... 18
Olive Oil-Thyme ..... 19

**Frozen Yogurts:**

Rich Vanilla ..... 19
Mango ..... 20
Chocolate Pretzel ..... 20
Blueberry ..... 21
Honey-Almond ..... 21

**Sorbet:**

Dark Chocolate ..... 22
Lemon-Basil ..... 22
Raspberry-Mint ..... 23
Prosecco-Grapefruit ..... 23
Pineapple ..... 24

**Frozen Desserts:**

Chocolate Cocoa Nib and Pecan Sandwich Cookies ..... 24
Pistachio Birthday Cake ..... 25

**Sauces:**

Caramel ..... 25
Hot Fudge ..... 26
Raspberry ..... 26

## Simple Vanilla Ice Cream

*This ice cream can easily be dressed up by adding your favorite chopped candies or sprinkles at the end of churning.*

Makes about 7 cups (fourteen ½-cup servings)

**1½ cups whole milk**
**1 cup plus 2 tablespoons granulated sugar**
**Pinch kosher salt**
**3 cups heavy cream**
**1½ tablespoons pure vanilla extract**

1. In a medium bowl, use a hand mixer on low speed or whisk to combine the milk, sugar and salt until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.

2. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. 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 (based on ½ cup):*

*Calories 260 (67% from fat) • carb. 19g • pro. 2g • fat 20g • sat. fat 12g • chol. 75mg • sod. 45mg • calc. 66mg • fiber 0g*

## Simple Chocolate Ice Cream

*For a real treat, serve this with our Hot Fudge Sauce on page 26.*

Makes about 7 cups (fourteen ½-cup servings)

**⅔ cup cocoa powder, sifted**
**½ cup granulated sugar**
**⅓ cup packed brown sugar**
**Pinch kosher salt**
**1½ cups whole milk**
**3½ cups heavy cream**
**2 teaspoons pure vanilla extract**

1. Put the cocoa, sugars and salt in a medium bowl; whisk to combine, breaking up any larger pieces with your fingers. Add the milk and, using a hand mixer on low speed or a whisk, beat to combine until the dry ingredients are dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.

2. Press Ice Cream and then START/STOP. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. 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 (based on ½ cup):*

*Calories 283 (72% from fat) • carb. 17g • pro. 3g • fat 23g • sat. fat 14g • chol. 85mg • sod. 46mg • calc. 71mg • fiber 1g*

## Peanut Butter Cup Ice Cream

*One of the easiest ice creams to make, the rich peanut butter flavor in this ice cream will have your friends and family in awe.*

Makes about 6 cups (twelve ½-cup servings)

**1 cup good quality peanut butter**
**⅔ cup granulated sugar**
**1 cup whole milk**
**2 cups heavy cream**
**1 teaspoon pure vanilla extract**
**1 cup chopped chocolate peanut butter cup candies (about 15 miniature peanut butter cups)**

1. In a medium mixing bowl, use a hand mixer on low speed 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. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.

2. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. When the ice cream is almost fully churned, gradually add the chopped candy into the churning ice cream. Allow to mix thoroughly. 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 (based on ½ cup):*

*Calories 365 (68% from fat) • carb. 23g • pro. 8g • fat 29g • sat. fat 12g • chol. 58mg • sod. 157mg • calc. 58mg • fiber 2g*

## Banana Walnut Chip Ice Cream

*Do not be intimidated by the multiple steps in this ice cream. The end result of frozen banana, toasted walnuts and flecks of chocolate makes it worth every minute.*

Makes about 6 cups (twelve ½-cup servings)

**¾ cup whole milk**
**2½ cups heavy cream**
**1 whole vanilla bean, halved and seeds scraped**
**½ teaspoon pure vanilla extract**
**½ teaspoon kosher salt**
**½ cup packed dark brown sugar**
**1 tablespoon water**
**3 tablespoons unsalted butter**
**3 large bananas, cut into 1-inch pieces**
**2 tablespoons rum**
**½ teaspoon fresh lemon juice**
**¾ cup toasted walnuts, roughly chopped**
**6 ounces bittersweet chocolate, roughly chopped**

1. In a medium saucepan set over medium-low heat, bring the milk, cream, scraped vanilla bean (including the pod), vanilla extract and the salt just to a boil. Remove from heat; let mixture steep for 30 minutes.
2. While the milk/cream mixture is steeping, heat the sugar with water in a large skillet until it begins to sizzle. Stir in the butter and heat until melted. Add the bananas; cook for about 2 minutes, or until fragrant and softened. Carefully stir in the rum and cook for an additional 2 minutes, or until slightly thickened. Remove from heat. Stir the lemon juice into the bananas and then mix into the steeped milk/cream. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.
3. Right before churning ice cream, melt the bittersweet chocolate in a bowl set over a pot of simmering water. Keep chocolate at room temperature (it should remain fluid, but not hot).
4. Remove the vanilla pod from the steeped milk/cream mixture; discard pod. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened.
5. When the ice cream is almost fully churned, add the walnuts; let mix until combined. Right before the ice cream is done, drizzle the melted chocolate into the churning ice cream. 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 (based on ½ cup):*

*Calories 260 (62% from fat) • carb. 22g • pro. 3g • fat 19g • sat. fat 9g • chol. 35mg • sod. 90mg • calc. 38mg • fiber 2g*

## Butter Pecan Ice Cream

*The butter used to toast the pecans can be saved and used over pancakes or waffles.*

Makes about 6½ cups (thirteen ½-cup servings)

**4 tablespoons unsalted butter**
**1 cup pecan halves**
**1 teaspoon kosher salt, plus pinch**
**1¼ cups whole milk**
**1 cup granulated sugar**
**2½ cups heavy cream**
**2 teaspoons pure vanilla extract**

1. Melt the butter in a medium skillet. Add the pecans and 1 teaspoon of salt. Cook over medium-low heat until pecans are toasted and golden, stirring frequently, about 6 to 8 minutes. Remove from the heat, strain and reserve the pecans, allowing them to chill.
2. In a medium bowl, use a hand mixer on low speed or whisk to combine the milk, sugar and pinch of salt until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.

3. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. When the ice cream is almost fully churned, gradually add the pecans. Allow to mix thoroughly. 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 (based on ½ cup):*

*Calories 349 (75% from fat) • carb. 19g • pro. 3g • fat 30g • sat. fat 15g • chol. 81mg • sod. 45mg • calc. 68mg • fiber 1g*

## Fresh Strawberry Ice Cream

*Best made when strawberries are at their peak, this ice cream is light, sweet and fruity.*

Makes about 5½ cups (eleven ½-cup servings)

**1½ cups fresh strawberries, hulled***
**¾ cup whole milk**
**⅔ cup granulated sugar**
**Pinch kosher salt**
**1½ cups heavy cream**
**1½ teaspoons pure vanilla extract**

1. Put the strawberries into the bowl of a food processor fitted with the chopping blade. Pulse strawberries until rough/fine chopped (depending on preference).
2. In a medium bowl, use a hand mixer on low speed or whisk to combine the milk, sugar and salt until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Stir in reserved strawberries with all juices. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.
3. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. 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.

*Thawed frozen strawberries may be substituted if fresh strawberries are not available.

*Nutritional information per serving (based on ½ cup):*

*Calories 175 (62% from fat) • carb. 15g • pro. 1g • fat 12g • sat. fat 8g • chol. 46mg • sod. 21mg • calc. 24mg • fiber 0g*

## Rich Vanilla Bean Ice Cream

*For the true vanilla lover, be sure to use fresh vanilla beans to capture the intense flavor.*

Makes about 6 cups (twelve ½-cup servings)

**2⅓ cups whole milk**
**2½ cups heavy cream**
**1¼ cups granulated sugar, divided**
**Pinch kosher salt**
**1 whole vanilla bean, halved and seeds scraped**
**7 large egg yolks**

1. In a medium saucepan set over medium-low heat, add the milk, cream, half of the sugar, salt and the scraped vanilla bean (including the pod). Whisk to combine and bring the mixture just to a boil.
2. While the milk/cream mixture is heating, combine the yolks and remaining sugar in a medium bowl. Using a hand mixer on low speed or whisk, beat until mixture is pale and thick.
3. Once the milk/cream mixture has come to a slight boil, whisk about ⅓ of the hot mixture into the yolk/sugar mixture. Add another ⅓ of the mixture, then return the combined mixture to the saucepan. Using a wooden spoon, stir the mixture constantly over low heat until it thickens slightly and coats the back of the spoon. This mixture must NOT boil or the yolks will overcook – the process should only take a few minutes.
4. Let ice cream base come to room temperature. Then cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Before churning, pour the mixture through a fine mesh strainer and discard the vanilla pod.

5. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. 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 (based on ½ cup):*

*Calories 260 (62% from fat) • carb. 21g • pro. 3g • fat 18g • sat. fat 11g • chol. 165mg • sod. 50mg • calc. 87mg • fiber 0g*

## Fresh Mint with Chocolate Cookies Ice Cream

*Always a winning combination, fresh mint and chocolate take the forefront in this rich and creamy ice cream.*

Makes about 7 cups (fourteen ½-cup servings)

**2⅓ cups whole milk**
**2⅓ cups heavy cream**
**1¼ cups granulated sugar, divided**
**¼ teaspoon kosher salt**
**2 teaspoons pure vanilla extract**
**3 cups fresh mint leaves**
**7 large egg yolks**
**1½ cups crushed chocolate sandwich cookies (about 12 cookies)**

1. In a medium saucepan set over medium-low heat, add the milk, cream, half of the granulated sugar, salt, vanilla and mint leaves. Whisk to combine and bring the mixture just to a boil.

2. While the milk/cream mixture is heating, combine the yolks and remaining sugar in a medium bowl. Using a hand mixer on low speed or a whisk, beat until mixture is pale and thick.

3. Once the milk/cream mixture has just come to a boil, slowly whisk about ⅓ of the hot mixture into the yolk/sugar mixture. Whisk in another ⅓ of the mixture and return the combined mixture to the saucepan. Using a wooden spoon, stir the mixture constantly over low heat until it thickens slightly and coats the back of the spoon. This mixture must NOT boil or the yolks will overcook – the process should only take a few minutes.

4. Bring the ice cream base to room temperature. Then cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Before churning, pour the custard through a fine mesh strainer.

5. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. When the ice cream is almost fully churned, gradually add the crushed cookies. Allow to mix thoroughly. 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 (based on ½ cup):*

*Calories 330 (56% from fat) • carb. 32g • pro. 5g • fat 21g • sat. fat 12g • chol. 165mg • sod. 115mg • calc. 126mg • fiber 2g*

## Mexican-Style Chocolate Ice Cream

*This ice cream can be spicy for some, so adjust the cayenne to your personal taste.*

Makes about 6 cups (about twelve ½-cup servings)

**2½ cups whole milk**
**2½ cups heavy cream**
**2 teaspoons pure vanilla extract**
**1½ teaspoons ground cinnamon**
**¼ teaspoon cayenne**
**¾ teaspoon kosher salt**
**1 cup granulated sugar, divided**
**8 large egg yolks**
**8 ounces bittersweet chocolate, roughly chopped**

1. In a medium saucepan set over medium-low heat, add the milk, cream, vanilla, spices, salt and half of the sugar. Whisk to combine and bring the mixture just to a boil.

2. While the milk/cream mixture is heating, combine the yolks and remaining sugar in a medium bowl. Using a hand mixer on low speed or a whisk, beat until mixture is pale and thick.

3. Place the chopped chocolate in a separate mixing bowl; reserve.

4. Once the milk/cream mixture has come to a slight boil, whisk about ⅓ of the hot mixture into the yolk/sugar mixture. Add another ⅓ of the mixture and return the combined mixture to the saucepan. Using a wooden spoon, stir the mixture constantly over the low heat until it thickens slightly and coats the back of the spoon. This mixture must NOT boil or the yolks will overcook – the process should only take a few minutes.

5. Pour the hot mixture through a fine mesh strainer into the bowl of the reserved chocolate; let stand for about 1 minute then whisk to combine, making sure the chocolate is melted and custard is smooth. Let the base come to room temperature. Then cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.

6. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. 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 (based on ½ cup):*

*Calories 300 (65% from fat) • carb. 23g • pro. 4g • fat 23g • sat. fat 13g • chol. 160mg • sod. 140mg • calc. 85mg • fiber 1g*

## Pistachio Ice Cream

*An old standby takes center stage in the Cuisinart® Gelateria™ Frozen Yogurt, Ice Cream, Gelato & Sorbet Maker. We love this flavor in our Birthday Cake on page 25, or just scoop into your favorite cone.*

Makes about 7 cups (about fourteen ½-cup servings)

**2 cups whole milk**
**2 cups heavy cream**
**1 cup granulated sugar, divided**
**Pinch kosher salt**
**5 large egg yolks**
**1½ cups shelled, roasted, unsalted pistachios**
**¾ teaspoon almond extract**

1. In a medium saucepan set over medium-low heat, combine the milk, cream, ⅓ cup of the sugar, and salt. Whisk to combine and bring the mixture just to a boil.

2. While the milk/cream mixture is heating, combine the yolks and ⅓ cup of the sugar in a medium bowl. Using a hand mixer on low speed or a whisk, beat until mixture is pale and thick.

3. In the bowl of a food processor fitted with the chopping blade, combine the pistachios with the remaining sugar. Pulse to roughly chop the nuts and set aside.

4. Once the milk/cream mixture has just come to a boil, whisk about ⅓ of the hot mixture into the yolk/sugar mixture. Add another ⅓ of the mixture and return the combined mixture to the saucepan. Using a wooden spoon, stir the mixture constantly over low heat until it thickens slightly and coats the back of the spoon. This mixture must NOT boil or the yolks will overcook – the process should only take a few minutes.

5. Pour the mixture through a fine mesh strainer into a medium bowl. Stir in the chopped pistachios and the almond extract. Let the base come to room temperature. Then cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.

6. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened.

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 analysis per serving (based on ½ cup):*

*Calories 289 (64% from fat) • carb. 21g • pro. 6g • fat 21g • sat. fat 10g • chol. 117mg • sod. 46mg • calc. 87mg • fiber 1g*

## Orange Liqueur Ice Cream

*A luxurious treat intended for the adult crowd.*

Makes about 5 cups (about ten ½-cup servings)

**2 cups whole milk**
**2 cups heavy cream**
**Zest of one medium-large orange**
**1 cup granulated sugar, divided**
**Pinch kosher salt**
**5 large egg yolks**
**1 teaspoon pure vanilla extract**
**3 tablespoons orange liqueur**

1. In a medium saucepan set over medium-low heat, stir together the milk and heavy cream. Bring the mixture just to a boil. Turn heat off and add the orange zest; let mixture steep for 30 to 60 minutes. After steeping, add half of the sugar and salt and gradually return the mixture just to a boil over medium-low heat.
2. While the milk/cream mixture is reheating, combine the yolks and remaining sugar in a medium bowl. Using a hand mixer on low speed or a whisk, beat until mixture is pale and thick.
3. Once the milk/cream mixture has come to a slight boil, whisk about ⅓ of the hot mixture into the yolk/sugar mixture. Add another ⅓ of the mixture, then return the combined mixture to the saucepan. Using a wooden spoon, stir the mixture constantly over the low heat until it thickens slightly and coats the back of the spoon. This mixture must NOT boil or the yolks will overcook – the process should only take a few minutes.
4. Stir in the vanilla and orange liqueur and pour the mixture through a fine mesh strainer (discard the orange zest); bring to room temperature. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before pouring into the ice cream maker.
5. Press Ice Cream and then START/STOP. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. 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 (based on ½ cup):*

*Calories 313 (60% from fat) • carb. 24g • pro. 4g • fat 21g • sat. fat 13g • chol. 177mg • sod. 62mg • calc. 103mg • fiber 0g*

## Dairy-Free Vanilla Ice Cream

*You will not miss anything in this alternative sweet treat.*

Makes about 6 cups (twelve ½-cup servings)

**4 cups unsweetened dairy-free milk (soy, hemp, almond, rice)**
**2½ tablespoons tapioca starch**
**1 cup granulated sugar**
**Pinch kosher salt**
**1½ teaspoons pure vanilla extract**

1. In a medium bowl, use a hand mixer on low speed or whisk to combine all of the ingredients. Cover, refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before pouring into the ice cream maker.
2. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. 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 (based on ½ cup):*

*Calories 105 (8% from fat) • carb. 21g • pro. 3g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 38mg • calc. 14mg • fiber 1g*

## Agave-Vanilla Ice Cream

*The agave nectar gives this vanilla ice cream a honey-like taste.*

Makes about 6 cups (twelve ½-cup servings)

**1½ cups whole milk**
**⅔ cup agave nectar**
**Pinch kosher salt**
**3 cups heavy cream**
**1½ teaspoons pure vanilla extract**

1. In a medium bowl, use a hand mixer on low speed or whisk to combine the milk, agave and salt until homogenous. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.

2. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the measuring cup. Let mix until thickened. 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 (based on ½ cup):*

*Calories 228 (87% from fat) • carb. 5g • pro. 1g • fat 21g • sat. fat 17g • chol. 83mg • sod. 47mg • calc. 84mg • fiber 1g*

## Vanilla Ice Cream with Stevia

*A little goes a long way when using stevia. We recommend using only 1 tablespoon of the stevia powder, but if the ice cream is not sweet enough, try adding some blended frozen fruit as well.*

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

**1½ cups whole milk**
**4 teaspoons stevia powder**
**Pinch kosher salt**
**3 cups heavy cream**
**2 teaspoons pure vanilla extract**

1. In a medium bowl, use a hand mixer on low speed or whisk to combine the milk, stevia and salt until the stevia is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.

2. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened, adding additional time as necessary. 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 (based on ½ cup):*

*Calories 268 (95% from fat) • carb. 3g • pro. 1g • fat 25g • sat. fat 17g • chol. 100mg • sod. 30mg • calc. 41mg • fiber 0g*

## Chocolate-Coconut Ice Cream

*A delicious and creamy non-dairy frozen treat. Be sure to mix the batter very well before freezing to avoid any clumps in the final product.*

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

**¾ cup cocoa powder, sifted**
**⅔ cup granulated sugar**
**⅓ cup packed light brown sugar**
**Pinch kosher salt**
**2 cans (13.5 ounces each) coconut milk (do not use "lite")**
**1½ teaspoons pure vanilla extract**

1. Using a blender or in a bowl with an immersion blender on low speed, mix all ingredients together until very smooth with no clumps.
2. Cover and refrigerate 2 hours, or overnight. Whisk mixture before pouring into the ice cream maker.
3. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. 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 (based on ½ cup):*
*Calories 305 (57% from fat) • carb. 31g • pro. 3g • fat 20g • sat. fat 18g • chol. 0mg • sod. 46mg • calc. 6mg • fiber 2g*

## Cherry-Chocolate Ice Cream

*Chocolate-covered cherries in ice cream form. This dairy-free dessert is sure to please all.*

Makes about 6 cups (twelve ½-cup servings)

**2 cans (13.5 ounces each) coconut milk (do not use "lite")**
**¾ cup granulated sugar**
**½ teaspoon kosher salt**
**1 teaspoon pure vanilla extract**
**1 cup frozen cherries, thawed**
**4 ounces semisweet chocolate (about ¾ cup), melted and kept warm (or use dairy-free or carob chips)**

1. Using a blender or in a bowl with an immersion blender on low speed, mix the coconut milk, sugar, salt and vanilla until very smooth with no clumps. Add the thawed cherries and pulse to combine (they can be fully puréed, or left in pieces, depending on personal preference).
2. Chill for at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture before pouring into the ice cream maker.
3. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. When the ice cream is almost fully churned, drizzle in the melted chocolate. 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 (based on ½ cup):*
*Calories 165 (74% from fat) • carb. 10g • pro. 1g • fat 15g • sat. fat 13g • chol. 0mg • sod. 112mg • calc. 3mg • fiber 1g*

## Basic Vanilla Gelato

*Drizzle in melted chocolate for a decadent stracciatela gelato.*

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

**1 cup heavy cream**
**3 cups whole milk, divided**
**1 cup granulated sugar**
**2 tablespoons cornstarch**
**Pinch kosher salt**
**½ teaspoon pure vanilla extract**
**1 tablespoon liquid pectin**

1. In a medium saucepan, combine cream and 2 cups of the milk. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer.
2. While cream/milk mixture is heating, put the remaining milk, sugar, cornstarch, salt and vanilla into a small-medium mixing bowl. Whisk to combine.
3. Once cream/milk mixture comes to a simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined. While still set over medium/medium-low heat, continuously stir until mixture comes to a strong simmer and thickens slightly, so it just coats the back of a spoon (this will take no more than 20 minutes, depending on the stove being used).
4. Remove pan from heat, stir in pectin, strain and cool to room temperature. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.

5. Press Gelato and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. 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 (based on ½ cup):*
*Calories 211 (46% from fat) • carb. 26g • pro. 3g • fat 11g • sat. fat 7g • chol. 43mg • sod. 61mg • calc. 106mg • fiber 0g*

## Chocolate-Hazelnut Gelato

*A standard in many gelateria, bring the flavors of Italy to your kitchen with this recipe.*

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

**1¾ cups heavy cream**
**2¼ cups whole milk, divided**
**½ cup granulated sugar**
**2 tablespoons cornstarch**
**Pinch kosher salt**
**1 cup chocolate-hazelnut spread**
**½ cup chopped hazelnuts**

1. In a medium saucepan, combine the cream and 1½ cups of the milk. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer.
2. While cream/milk mixture is heating, put the remaining milk, sugar, cornstarch and salt into a small-medium mixing bowl. Whisk to combine.
3. Once cream/milk mixture comes to a simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined. Slowly whisk in the chocolate-hazelnut spread. While still set over medium/medium-low heat, continuously stir until mixture comes to a strong simmer and thickens slightly so it just coats the back of a spoon (this will take no more than 20 minutes, depending on the stove being used).
4. Remove pan from heat, strain and cool to room temperature. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.
5. Press Gelato and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. When the gelato is almost fully churned, gradually add the hazelnuts. Allow to mix thoroughly. 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 (based on ½ cup):*
*Calories 403 (65% from fat) • carb. 30g • pro. 5g • fat 30g • sat. fat 13g • chol. 65mg • sod. 71mg • calc. 136mg • fiber 3g*

## Custard Gelato

*This recipe uses egg yolks to create an extra creamy and custard-like flavor.*

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

**1 cup heavy cream**
**2 cups whole milk, divided**
**2 teaspoons pure vanilla extract**
**¼ teaspoon kosher salt**
**2 tablespoons cornstarch**
**6 large egg yolks**
**¾ cup granulated sugar**

1. Put the cream and 1¾ cups milk together with the vanilla and salt into a saucepan over medium heat and bring just to a simmer. In a small bowl, mix together the remaining milk with the cornstarch and reserve.
2. While the cream/milk mixture is heating, combine the yolks and sugar in a medium bowl. Using a hand mixer on low speed or whisk, beat well until mixture is pale and thick.
3. Once the cream/milk mixture has come to a simmer, stir in the milk/cornstarch mixture and continue to stir over heat for an additional 5 minutes, being sure mixture does not come to a boil.
4. Whisking continuously at the same time, whisk about ⅓ of the hot mixture into the yolk/sugar mixture. Add another ⅓ of the mixture, then return the combined mixture to the saucepan. Using a wooden spoon, stir the mixture constantly over low heat until it thickens slightly and coats the back of the spoon. This mixture must NOT boil

or the yolks will overcook. The process should only take a few minutes.

5. Let gelato base come to room temperature. Then cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Before churning, strain the base through a fine mesh sieve.

6. Press Gelato and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. 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 (based on ½ cup):*
*Calories 176 (55% from fat) • carb 17g • pro. 3g • fat 11g • sat. fat 6g • chol. 138mg • sod. 82 mg • calc. 74mg • fiber 0g*

## Lemon Gelato

*The perfect amount of sweet and tart for this classic gelato flavor.*

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

**1 cup heavy cream**
**2 cups whole milk, divided**
**½ cup lemon zest (from about 4–6 medium lemons)**
**1¼ cups granulated sugar**
**2 tablespoons cornstarch**
**Pinch kosher salt**
**1 teaspoon pure vanilla extract**
**1 tablespoon liquid pectin**
**1 cup lemon juice (from about 4–6 medium lemons)**

1. In a medium saucepan, combine the cream and 1 cup of the milk. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer.

2. While cream/milk mixture is heating, put the remaining milk, lemon zest, sugar, cornstarch, salt and vanilla into a small-medium mixing bowl. Whisk to combine.

3. Once cream/milk mixture comes to a simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined. While still set over medium/medium-low heat, continuously stir until mixture comes to a strong simmer and thickens slightly so it just coats the back of a spoon (this will take no more than 20 minutes, depending on the stove being used).

4. Remove pan from heat, stir in pectin, strain and cool to room temperature. Stir in the lemon juice, cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.

5. Press Gelato and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. 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 serving (based on ½ cup):*
*Calories 281 (40% from fat) • carb. 40g • pro 3g • fat 13g • sat fat 8g • chol 50mg • sod. 43mg • calc. 105mg • fiber 1g*

## Mascarpone and Fig Gelato

*Mascarpone and fig combine deliciously together in this grown-up gelato flavor.*

Makes about 6½ cups (thirteen ½-cup servings)

**Fig purée: (or, you can substitute 1 cup fig jam for the homemade purée)**
**1 cup dried, sulfate-free figs, about 10 to 12 figs**
**1½ cups water, plus more as needed**
**2 tablespoons honey**

**Mascarpone base:**
**1½ cups heavy cream**
**3 cups whole milk, divided**
**1⅔ cups granulated sugar**
**3 tablespoons cornstarch**
**Pinch kosher salt**
**2 teaspoons pure vanilla extract**
**1½ cups mascarpone**
**1½ tablespoons liquid pectin**
**1 recipe Fig Purée (entire yield from recipe above)**

Make the purée:

1. Put the figs, water and honey in a small saucepan. Bring mixture to a boil and then immediately reduce the heat to maintain a slight simmer.
2. Continue simmering for at least 3 hours, adding water as necessary to keep the figs covered while they are simmering.
3. When figs are really soft and there is only ½ cup of liquid remaining, purée mixture with a hand blender until smooth. Refrigerate until ready to use.

While the figs are simmering, prepare the base:

1. In a medium saucepan, combine the cream and 1½ cups of the milk. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer.
2. While cream/milk mixture is heating, put the remaining milk, sugar, cornstarch, salt and vanilla into a medium mixing bowl. Whisk to combine.
3. Once cream/milk mixture comes to a simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined; reserve the mixing bowl for the mascarpone. Add the mascarpone to the reserved bowl and whisk to loosen slightly.
4. While still set over medium/medium-low heat, continuously stir until mixture comes to a strong simmer and thickens slightly so it just coats the back of a spoon (this will take no more than 20 minutes, depending on the stove being used).
5. Remove pan from heat. Slowly pour the hot liquid into the mascarpone, mixing with a hand mixer or whisk until mixture is completely homogenous. Once mixture is homogenous, stir in pectin, strain and cool to room temperature. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker. Mixture will be very thick.
6. Press Gelato and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. When the gelato is almost fully churned, gradually add the fig purée, a dollop at a time. Allow to mix thoroughly. 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 (based on ½ cup):*
*Calories 364 (50% from fat) • carb. 41g • pro. 4g • fat 20g • sat. fat 13g • chol. 74mg • sod. 128mg • calc. 115mg • fiber 1g*

## Mixed Berry Gelato

*The richness of the cream and the sweetness of the berries are reminiscent of pie à la mode.*

Makes about 7 cups (fourteen ½-cup servings)

**2 cups heavy cream**
**4 cups whole milk, divided**
**1½ cups granulated sugar**
**3 tablespoons cornstarch**
**¼ teaspoon kosher salt**
**2 cups mixed fresh or frozen (thawed) berries**
**1 teaspoon pure vanilla extract**
**2 tablespoons mixed berry jam**

1. In a medium saucepan, combine the cream and 3 cups of the milk. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer.
2. While cream/milk mixture is heating, put the remaining milk, sugar, cornstarch and salt into a small-medium mixing bowl. Whisk to combine. Using a blender, food processor or hand blender, purée the berries until mostly smooth; reserve.
3. Once cream/milk mixture comes to a simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined. While still set over medium/medium-low heat, continuously stir until mixture comes to a strong simmer and thickens slightly, so it just coats the back of a spoon (this will take no more than 20 minutes, depending on the stove being used).
4. Remove pan from heat, stir in the puréed berries, vanilla and jam; strain and cool to room temperature. Cover and refrigerate a minimum of 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.

5. Press Gelato and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. 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 (based on ½ cup):*
*Calories 207 (44% from fat) • carb. 27g • pro. 2g • fat 10g • sat. fat 6g • chol. 40mg • sod. 49mg • calc. 77mg • fiber 0g*

## Olive Oil-Thyme Gelato

*A savory treat, this fragrant gelato is perfect with a simple cookie on the side.*

Makes about 4½ cups (nine ½-cup servings)

**1 cup heavy cream**
**3 cups whole milk, divided**
**2 sprigs fresh thyme**
**1 cup granulated sugar**
**2 tablespoons cornstarch**
**Pinch kosher salt**
**¾ cup extra virgin olive oil**
**1 tablespoon liquid pectin**

1. In a medium saucepan, combine the cream, 2 cups of the milk, and the thyme. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer. Remove from heat and allow thyme to steep in the cream/milk mixture for about 30 minutes. After steeping, remove and discard thyme and then return to the heat and bring back to a simmer.
2. While cream/milk mixture is re-heating, put the remaining milk, sugar, cornstarch and salt into a small-medium mixing bowl. Whisk to combine. Slowly whisk in the olive oil.
3. Once cream/milk mixture comes to its second simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined. While still set over medium/medium-low heat, continuously stir until mixture comes to a strong simmer and thickens slightly, so it just coats the back of a spoon (this will take no more than 20 minutes, depending on the stove being used).
4. Remove pan from heat, stir in pectin, strain and cool to room temperature. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.
5. Press Gelato and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. 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 (based on ½ cup):*
*Calories 394 (69% from fat) • carb. 29g • pro. 3g • fat 31g • sat. fat 10g • chol. 48mg • sod. 68mg • calc. 118mg • fiber 0g*

## Rich Vanilla Frozen Yogurt

*While part-skim or fat-free yogurt can be substituted, to get the real flavor and richness of this frozen yogurt it is best to use the whole-milk variety.*

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

**2 tablespoons light corn syrup**
**2 tablespoons honey**
**¼ cup water**
**1 vanilla bean, split and seeds scraped**
**4 cups whole milk, plain Greek yogurt**
**1½ teaspoons pure vanilla extract**
**1¼ cups granulated sugar**
**Pinch kosher salt**

1. Add the corn syrup, honey, water and scraped vanilla pod to a medium saucepan. Bring mixture to a boil and then simmer until reduced by half; cool and reserve.
2. In a large mixing bowl, whisk the yogurt, vanilla seeds, reserved honey-vanilla reduction, vanilla extract, sugar and salt together. Whisk until the sugar has dissolved. Cover and refrigerate for 2 to 3 hours, or overnight.
3. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. 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 (based on ½ cup):*
*Calories 387 (27% from fat) • carb. 48g • pro. 5g • fat 12g • sat. fat 8g • chol. 30mg • sod. 90mg • calc. 154mg • fiber 0g*

## Mango Frozen Yogurt

*We use frozen mango to make this a quick, simple dessert, but for a more intense flavor, use ripe, fresh mango.*

Makes about 6 cups (twelve ½-cup servings)

**2 cups whole milk, plain Greek yogurt**
**½ cup granulated sugar**
**4 cups frozen mango pieces, thawed**
**1 teaspoon fresh lime juice**
**Pinch kosher salt**

1. Put all of the ingredients into a Cuisinart® food processor. Purée until completely smooth, stopping to scrape down the sides of the bowl as needed. Strain mixture into a medium mixing bowl, cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.

2. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. 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 (based on ½ cup):*

*Calories 130 (7% from fat) • carb. 27g • pro. 4g • fat 1g • sat. fat 1g • chol. 5mg • sod. 65mg • calc. 182mg • fiber 2g*

## Chocolate Pretzel Frozen Yogurt

*The combination of the chocolate and the salt from the pretzel is a standout in this tangy and sweet dessert.*

Makes about 6½ cups (thirteen ½-cup servings)

**4 cups whole milk, plain Greek yogurt**
**¾ cup granulated sugar**
**⅓ cup cocoa powder, sifted**
**Pinch kosher salt**
**1 cup whole milk**
**½ teaspoon pure vanilla extract**
**1 cup chopped chocolate-or yogurt-covered pretzels**

1. In a large mixing bowl, whisk together all ingredients except the pretzels, until the dry ingredients have dissolved. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.

2. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. When the frozen yogurt is almost fully churned, gradually add the chopped pretzels. Allow to mix thoroughly. The frozen yogurt will have a soft 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 (based on ½ cup):*

*Calories 254 (40% from fat) • carb. 32g • pro. 5g • fat 11g • sat. fat 7g • chol. 21mg • sod. 183mg • calc. 131mg • fiber 0g*

## Blueberry Frozen Yogurt

*The tanginess of the yogurt comes through in this low-fat dessert.*

Makes about 7 cups (fourteen ½-cup servings)

**2 cups whole milk, plain Greek yogurt**
**½ cup granulated sugar**
**Pinch kosher salt**
**1 teaspoon pure vanilla extract**
**4 cups blueberries fresh or frozen (thawed)**
**1 teaspoon fresh lemon juice**

1. Put all ingredients into a Cuisinart® food processor. Purée until completely smooth, stopping to scrape down the sides of the bowl as needed. Strain into a large mixing bowl, cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.

2. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. 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 (based on ½ cup):*
*Calories 95 (32% from fat) • carb. 15g • pro. 2g • fat 3g • sat. fat 2g • chol. 9mg • sod. 29mg• calc. 45mg • fiber 1g*

## Honey-Almond Frozen Yogurt

*The flavors of this are like eating a bowl of Greek yogurt topped with honey.*

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

**3 cups heavy cream**
**⅓ cup honey**
**⅓ cup granulated sugar**
**Pinch kosher salt**
**2 cups whole milk, plain Greek yogurt**
**1½ teaspoons pure almond extract**
**¾ cup sliced almonds**

1. In a small to medium saucepan, combine the cream, honey, sugar and salt. Bring to a simmer, whisking occasionally to combine ingredients. Cool to room temperature.

2. In a medium mixing bowl, whisk the yogurt and almond extract together until combined. Slowly whisk in the cooled cream/honey mixture and continue to whisk until combined. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before pouring into the ice cream maker.

3. Press Ice Cream and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. 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 (based on ½ cup):*
*Calories 282 (65% from fat) • carb. 22g • pro. 3g • fat 20g • sat. fat 14g • chol. 71mg • sod. 56mg • calc. 78mg • fiber 1g*

## Dark Chocolate Sorbet

*A step away from ordinary sorbets, our Dark Chocolate Sorbet is a decadent treat.*

Makes about 8 cups (sixteen ½-cup servings)

**4 cups water**
**2 cups granulated sugar**
**½ teaspoon kosher salt**
**4 ounces semisweet chocolate, chopped (or about ¾ cup chocolate chips)**
**2 cups cocoa powder, sifted**
**1½ teaspoons pure vanilla extract**

1. Prepare simple syrup with the water, sugar and salt by adding all three to a medium saucepan set over medium-low heat. Cook mixture until the sugar is fully dissolved.
2. While syrup is cooking, put the chocolate in a medium bowl; reserve.
3. In a medium bowl, gradually add the hot simple syrup to the cocoa powder by whisking constantly until smooth. Pour mixture over the chopped chocolate. Let sit for 5 minutes to melt the chocolate; add the vanilla and stir to combine. Cool to room temperature. Cover, and refrigerate at least 2 hours, or overnight.
4. Press Sorbet and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the measuring cap. Let mix until thickened. The sorbet will have a soft 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 (based on ½ cup):*

*Calories 171 (15% from fat) • carb. 36g • pro. 2g • fat 3g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 69mg • calc. 4mg • fiber 2g*

## Lemon-Basil Sorbet

*The basil adds a nice undertone to the sorbet, but any one of your favorite herbs could be substituted.*

Makes about 7 cups (fourteen ½-cup servings)

**3¼ cups water**
**2¼ cups granulated sugar**
**2 tablespoons lemon zest, divided**
**1½ cups packed fresh basil**
**Pinch kosher salt**
**3¼ cups fresh lemon juice**

1. Prepare lemon simple syrup with the water, sugar and 1 tablespoon of the lemon zest by adding all three to a medium saucepan set over medium-low heat. Cook mixture until the sugar is fully dissolved. Remove from heat.
2. Once the simple syrup is ready, add the basil and salt. Let the mixture steep for 30 minutes. Stir in the lemon juice. Cool to room temperature, cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.
3. Strain the chilled mixture through a fine mesh strainer, discarding the zest and basil. Press Sorbet and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. The sorbet will have a soft 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 (based on ½ cup):*

*Calories 140 (0% from fat) • carb. 37g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 12mg • calc. 14mg • fiber 0g*

## Raspberry-Mint Sorbet

*The perfect pairing of flavors for a light dessert.*

Makes about 8 cups (sixteen ½-cup servings)

**3 cups water**
**2 cups granulated sugar**
**1 cup packed mint leaves**
**Pinch kosher salt**
**6 cups frozen raspberries, thawed**

1. Prepare simple syrup with the water and sugar by adding both to a medium saucepan set over medium-low heat. Cook mixture until the sugar is fully dissolved.
2. Once the simple syrup is ready, remove from heat and add the mint leaves and salt. Let the mixture steep for 15 to 20 minutes. If you desire a milder mint flavor, remove and discard the mint leaves after steeping, but for a more intense sorbet, blend the sugar/mint mixture using a Cuisinart® Immersion Blender.
3. Add the raspberries and, using a Cuisinart® Immersion Blender, blend the mixture until smooth. Strain through a fine mesh strainer, cool to room temperature, cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.
4. Press Sorbet and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. The sorbet will have a soft 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 (based on ½ cup):*
*Calories 190 (1% from fat) • carb. 50g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 10mg• calc. 19mg • fiber 4g*

## Prosecco-Grapefruit Sorbet

*This refreshing dessert could also double as a frozen cocktail.*

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

**¾ cup water**
**¾ cup granulated sugar**
**1 tablespoon grapefruit zest**
**Pinch kosher salt**
**2 cups fresh grapefruit juice**
**¾ cup prosecco (Italian sparkling wine)**

1. Combine the water, sugar, zest and salt in a small to medium saucepan set over medium-low heat. Cook mixture until the sugar is fully dissolved.
2. Pour the grapefruit juice into the sugar/zest mixture and whisk together. Cool to room temperature, cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Strain mixture, and then whisk in prosecco prior to pouring into the ice cream maker.
3. Press Sorbet and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. The sorbet will have a soft 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 (based on ½ cup):*
*Calories 114 (0% from fat) • carb. 25g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 18mg • calc. 7mg • fiber 0g*

## Pineapple Sorbet

*For a taste of the tropics, prepare this sorbet for your family and friends.*

Makes about 7 cups (fourteen ½-cup servings)

**2 cups water**
**1 cup granulated sugar**
**Pinch kosher salt**
**4½ cups cubed pineapple (fresh or frozen, thawed, not canned)**

1. Prepare simple syrup by adding the water, sugar and salt (if using fresh pineapple, the core can be added to the pot as well) to a medium saucepan set over medium-low heat. Cook until the sugar is fully dissolved. Discard the core and remove from heat and bring to room temperature.
2. In a blender, combine the simple syrup and the cubed pineapple and blend until smooth. Strain through a fine mesh strainer. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.
3. Press Sorbet and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. The sorbet will have a soft 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 (based on ½ cup):*
*Calories 82 (1% from fat) • carb. 21g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 12mg• calc. 8mg • fiber 1g*

## Chocolate Cocoa Nib and Pecan Sandwich Cookies

*A step above the traditional ice cream sandwich cookies. If you cannot find cocoa nibs, miniature chocolate chips can be substituted, or you can double the amount of pecans.*

Makes 24 cookies (for 12 ice cream sandwiches)

**⅓ cup cocoa powder, sifted**
**1⅓ cups bread flour**
**¾ teaspoon baking powder**
**¼ teaspoon kosher salt**
**1 tablespoon instant espresso powder**
**½ cup (1 stick) unsalted butter, room temperature and cubed**
**1 cup granulated sugar**
**1 large egg**
**1 teaspoon pure vanilla extract**
**3 tablespoons cocoa nibs (can be found in most gourmet or specialty stores)**
**¼ cup chopped pecans, toasted**

1. Preheat oven to 350°F.
2. Combine the cocoa powder, flour, baking powder, salt and espresso powder in a small bowl. Whisk to blend; reserve.
3. Place the butter in the bowl of a Cuisinart® Stand Mixer, fitted with the mixing paddle. Using medium speed (4 to 5), cream until smooth. Gradually add the sugar and mix until creamy. Add the egg and vanilla and mix until combined. Add the reserved dry ingredients and using a low speed (2 to 3), mix until fully incorporated. Add the cocoa nibs and pecans and mix on low until just combined.
4. Using a small ice cream scoop (about 1½ inches in diameter), scoop the dough onto a parchment-lined cookie sheet (each round should be about 2 tablespoons). Use a cup to flatten each cookie mound down.
5. Bake in the preheated oven for about 20 minutes, or until the cookie looks dry, but not firm. Let cookies fully cool before assembling.
6. To assemble: Using a small ice cream scoop, scoop about 2 tablespoons of your favorite ice cream onto the flat part of one cookie. Place another cookie on top of the ice cream and press down until the ice cream just reaches the edge of the cookies. Continue with each set of cookies. Wrap each ice cream sandwich in plastic wrap and chill in the freezer until firm (about 20 minutes).

*Nutritional information per serving (2 cookies, not including ice cream):*
*Calories 200 (36% from fat) • carb. 29g • pro. 2g • fat 8g • sat. fat 4g • chol. 30mg • sod. 90mg • calc. 15mg • fiber 1g*

## Pistachio Birthday Cake

*We love the flavor combination of the pistachio ice cream with a chocolate crust, but any flavor can be substituted.*

Makes 16 servings

**½ cup (1 stick) unsalted butter, cubed**
**6 ounces semisweet chocolate, chopped**
**60 chocolate wafer cookies**
**1 recipe Pistachio Ice Cream (page 12), softened**
**½ cup chopped pistachios, toasted**

1. In a heat-proof bowl set over a pot of simmering water, combine the butter and chocolate. Stirring occasionally, let sit until just melted. Reserve.
2. In the bowl of a Cuisinart® Food Processor fitted with the chopping blade, add the chocolate wafer cookies. Pulse until finely chopped. Add the melted butter/chocolate mixture through the feed tube of the processor and pulse until completely combined. Press ⅔ of the chocolate crumb mixture into the bottom of a 10-inch springform pan. Place in freezer; chill 10 to 15 minutes to let crust harden.
3. Remove from freezer and spread half of the ice cream over the chilled chocolate crust. Cover with plastic and return to freezer for about 30 minutes, or until just firm. Sprinkle the reserved chocolate crumb mixture over the chilled ice cream and return to freezer again to chill, for about 30 minutes. Spread the remaining ice cream evenly over the top and smooth completely with an offset spatula. Cover and chill in the freezer for a minimum of 4 hours, or overnight to completely firm the cake.
4. Before serving, remove the ice cream cake from the pan and press the chopped pistachios around the sides of the cake. Serve on chilled plates.

*Nutritional information per serving:*
*Calories 490 (63% from fat) • carb. 39g • pro. 8g • fat 36g • sat. fat 19g • chol. 190mg • sod. 250mg • calc. 125mg • fiber 2g*

## Caramel Sauce

*While we love this sauce on ice cream, it can also be used as a dipping sauce for fruit and cake.*

Makes about ¾ cup

**¾ cup granulated sugar**
**½ teaspoon kosher salt**
**¼ cup water (enough so that the consistency when mixed with the sugar and salt is similar to wet sand)**
**1 tablespoon light corn syrup**
**⅓ cup heavy cream**
**3 tablespoons unsalted butter, cut into ½-inch cubes**

1. In a medium, heavy-bottomed saucepan, stir together the sugar, salt, water and corn syrup. Be sure to clean the inside walls of the pan if there is any sugar on the sides (a clean, wet pastry brush works best). Set over medium-low heat, to keep the mixture at a low simmer, and cook until the sugar mixture turns a very light amber color (about 15 to 20 minutes). Keep a close eye on the caramel sauce as it can burn easily.
2. Once the sugar mixture has a light amber color, take it off the stove and slowly and carefully stir in the cream. After the cream has been incorporated, slowly whisk in the butter, one piece at a time, continually whisking to emulsify until all the butter has been added. Use immediately, or keep warm over a pot of warm water.

*Nutritional information per serving (2 tablespoons):*
*Calories 198 (46% from fat) • carb. 27g • pro. 0g • fat 10g • sat. fat 7g • chol. 33mg • sod. 184mg • calc. 9mg • fiber 0g*

## Hot Fudge Sauce

*No sundae bar is complete without homemade hot fudge.*

Makes about 2 cups

**⅔ cup heavy cream**
**⅓ cup light corn syrup**
**⅓ cup packed light brown sugar**
**¼ cup cocoa powder, sifted**
**¼ teaspoon kosher salt**
**2 tablespoons unsalted butter**
**1 teaspoon pure vanilla extract**
**6 ounces semisweet chocolate, chopped**

1. In a heavy-bottomed saucepan, combine all ingredients except for semisweet chocolate. Set over medium-low heat and bring to a slight boil. Add chocolate and whisk to combine.

*Nutritional information per serving (2 tablespoons):*
*Calories 133 (53% from fat) • carb. 15g • pro. 1g • fat 8g • sat. fat 5g • chol. 18mg • sod. 15mg • calc. 11mg • fiber 1g*

## Raspberry Sauce

*This works well with more than just frozen desserts. Serve over pancakes or crêpes for your loved ones.*

Makes about 1 cup

**1 12-ounce bag frozen raspberries, thawed (about 2½ cups)**
**1 to 2 tablespoons granulated sugar**
**Pinch kosher salt**
**Pinch orange zest**

1. Put all of the ingredients into a Cuisinart® Food Processor fitted with the chopping blade. Process until completely smooth. Strain through a fine mesh strainer and discard the seeds. Taste and adjust sugar amount to personal preference.

*Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):*
*Calories 30 (2% from fat) • carb. 6g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 15mg • calc. 7mg • fiber 2g*

# Cuisinart®

# INSTRUCCIONES & LIBRO DE RECETAS




**Gelateria™ Máquina para hacer helados, helados de yogur, gelato y sorbetes** | **Serie ICE-70**

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, electrocución o heridas, incluso las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO**.**
2. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el cable, la clavija o el cuerpo del aparato en agua u otro líquido.
3. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.
4. Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Para evitar el riesgo de heridas y/o daños a la máquina, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios fuera del aparato durante el funcionamiento.
6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. Para reducir el riesgo de heridas o daños a la máquina, mantenga las manos y utensilios lejos del tazón congelador durante el funcionamiento. NO INTRODUZCA OBJETOS O UTENSILIOS PUNZANTES EN EL TAZÓN CONGELADOR. Puede utilizar una espátula de goma o una cuchara de palo, siempre que la máquina esté apagada.
11. Para uso doméstico solamente. Toda reparación, excepto la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario, debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado.
12. No coloque el tazón congelador sobre un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente. No lo exponga a ninguna fuente de calor.
    No lo lave en el lavavajillas; hacerlo, podría provocar un incendio, descarga eléctrica o heridas.
13. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

## AVISO

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, inviértela. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente ir en contra de esta función de seguridad.

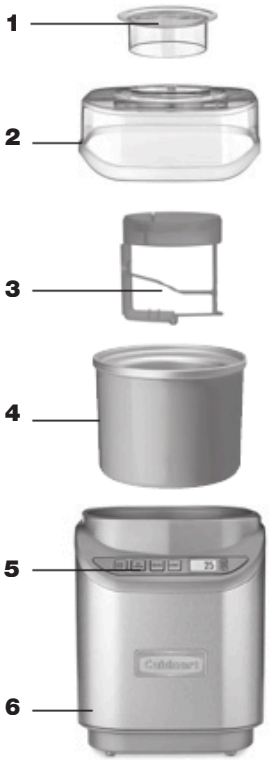
## PRECAUCIÓN

Para uso doméstico solamente. Toda reparación, 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 piezas que puedan ser reparadas 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 coincida con el voltaje de su casa.
- Nunca limpie la máquina con productos o materiales abrasivos.

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Tapón/Tapa medidora**
   Retirar para medir y agregar los ingredientes o agregar ingredientes secos, como chispas de chocolate o frutas secas, sin interrumpir el ciclo de preparación.
2. **Tapa fácil de cerrar con boca de llenado**
   Transparente, para vigilar el proceso de preparación. Especialmente diseñada para fijarse fácilmente a la base.
3. **Paleta mezcladora**
   Mezcla los ingredientes e incorpora aire para preparar postres helados.
4. **Tazón congelador**
   Contiene un líquido congelante en una pared con doble aislamiento, para un congelamiento uniforme y rápido. El aislamiento doble mantiene la temperatura del tazón constante.
5. **Panel de control con temporizador**
   El tiempo pre-programado aparece al elegir la función.
6. **Base**
   Equipada con un resistente motor, lo suficientemente fuerte como para preparar helados, helados de yogur, sorbetes y bebidas heladas.
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.




# ANTES DEL PRIMER USO

Límpiela 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 o materiales abrasivos.

# PREPARACIÓN/CONGELAMIENTO DEL TAZÓN

El tazón debe estar completamente congelado antes de preparar una receta. Para mayor conveniencia, deje siempre el tazón en el congelador; así podrá usarlo inmediatamente en cualquier momento. Por lo general, el tiempo de congelación es entre 12 y 24 horas. Para saber si el tazón está completamente congelado, agítelo. Si no escucha ningún movimiento de líquido, entonces el tazón está congelado. Lave y seque el tazón antes de congelarlo. Le recomendamos que coloque el tazón en el fondo del congelador, donde es más frío.

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

# PREPARACIÓN DE 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 rindan 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 congelamiento. Para obtener resultados óptimos, prepare los ingredientes en un recipiente del que sea fácil verter.
2. Retire el tazón congelador del congelador. Coloque el tazón en la base de la máquina.

**NOTA:** el tazón comenzará a descongelarse rápidamente después de haberlo sacado del congelador. Úselo inmediatamente después de sacarlo del congelador.

3. Coloque la paleta mezcladora en el tazón. La paleta no debe fijarse de forma ajustada; sólo debe descansar sobre el centro del tazón, con la parte circular hacia arriba.
4. Coloque la tapa sobre la base, a la derecha del centro, y gire en sentido horario para sujetar. El mecanismo de cierre de la tapa permite sujetar fácilmente la tapa sobre la base.
5. Conecte el cable a una toma de corriente; todas las funciones se encenderán. Elija la función deseada: ICE CREAM (helado/helado de yogur), GELATO (gelato) o SORBET (sorbete). La unidad emitirá un pitido, para indicar que está lista. Nota: utilice la función ICE CREAM para preparar helado de yogur. No podrá cambiar la función después de empezar la preparación. Si necesita reiniciar la unidad, presione el botón START/STOP dos veces.
6. Si es necesario, ajuste el tiempo pre-programado, usando las flechas. El tiempo máximo es de 60 minutos. Importante: no podrá ajustar el tiempo después de empezar la preparación. Presione el botón START/STOP para empezar la preparación. El tazón congelador empezará a girar y el tiempo pre-programado aparecerá en la pantalla LCD.
7. Eche los ingredientes inmediatamente por la boca de llenado. Cierre el tapón/tapa medidora.
8. Sus postres helados estarán listos en tan sólo 15–40 minutos. El tiempo de preparación dependerá de la receta y de la cantidad que esté preparando. Apague el aparato cuando la mezcla se haya espesado a su gusto. Si desea una consistencia más firme, coloque la preparación en un recipiente hermético y póngala en el congelador durante dos o más horas.

   Al final del tiempo, la unidad mantendrá el tazón frío durante 30 minutos adicionales (el tiempo remanente aparecerá en la pantalla). La unidad emitirá un pitido durante 5 segundos cada 5 minutos, para recordarle que su postre helado está listo.

**NOTA:** la consistencia final del postre helado puede variar dependiendo de varios factores, por ej. la temperatura ambiente, de la temperatura del tazón congelador, y la temperatura de los ingredientes. Si el postre helado está listo antes del final del tiempo, presione el botón START/STOP para apagar la unidad.

**NOTA:** no guarde los postres helados en el tazón congelador. Los ingredientes pegarán a las paredes del tazón,lo que puede dañarlo. Guarde las preparaciones únicamente en recipientes herméticos.

## INGREDIENTES SECOS

Por lo general, los ingredientes secos tales como las chispas o frutas secas deben ser agregados en los últimos 5 minutos del mezclado. Una vez que la bebida o el postre helado hayan empezado a espesarse, eche los ingredientes por la boca de llenado.

• Para añadir un "espiral" de chocolate al helado, gelato o helado de yogur, rocíe salsa de chocolate caliente o chocolate derretido. El chocolate derretido se endurecerá al entrar en contacto con los ingredientes fríos. Por lo tanto, rocíelo lentamente para evitar que se aglomere.

## MECANISMO DE SEGURIDAD

La máquina para hacer helados, helados de yogur, gelato y sorbetes Gelateria™ de Cuisinart® está equipada con un sistema de seguridad que apaga automáticamente la máquina en caso de recalentamiento del motor. Esto puede ocurrir si la preparación es demasiado espesa, si la máquina ha estado en funcionamiento durante un tiempo excesivamente prolongado o si el tamaño de los ingredientes que se agregan (frutas secas, etc.) es demasiado grande. Si esto ocurriera, vacíe parcialmente el tazón, presione el botón START/STOP y empiece otro ciclo.

## LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

**Limpieza**

Limpie el tazón congelador, la paleta mezcladora y la tapa en agua jabonosa tibia. NO LAVE EL TAZÓN CONGELADOR EN EL LAVAVAJILLAS. NO UTILICE LIMPIADORES O MATERIALES ABRASIVOS. Limpie la base del motor con un paño ligeramente humedecido. Seque todas las piezas de la máquina cuidadosamente.

**Almacenaje**

NO guarde el tazón congelador en el congelador si está mojado. NO guarde la tapa, la paleta mezcladora o la base en el congelador.

**Mantenimiento**

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

# GARANTÍA

## GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes.

Cuisinart garantiza leste aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, registrar el producto no es necesario para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la reparemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, Service Department, 7475 North Glen Harbor Blvd.

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US$10.00 por gastos de manejo y envío.

Los residentes de California sólo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío.

**NOTA:** para más seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

**RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE**

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo.

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el producto de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa 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.

**ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO**
Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190 antes de regresar el aparato a Cuisinart. Un representante le confirmará si su aparato sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

**Importante:** Si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 para asegurarse de que el producto esté bajo garantía y de que se usen las piezas adecuadas para repararlo.

# Resolución de problemas

- **Problema:** He elegido la función incorrecta.
- **Solución:** Presione el botón START/STOP dos veces para reiniciar la unidad.

- **Problema:** La unidad está emitiendo pitidos cada cuantos minutos.
- **Solución:** El ciclo de preparación ha terminado. Presione el botón START/STOP para apagar la unidad.

- **Problema:** No puedo ajustar el tiempo.
- **Solución:** El tiempo no puede ajustarse después de presionar el botón START/STOP. Presione el botón START/STOP dos veces para reiniciar la unidad.

- **Problema:** La máquina se apaga durante el uso.
- **Solución:** El ciclo de preparación ha terminado, o el motor ha sobrecalentado. Presione el botón START/STOP y deje que se enfríe.

- **Problema:** El postre helado es demasiado líquido.
- **Solución:** Coloque el tazón en el congelador. Re-evalúe los ingredientes y/o la temperatura del tazón.

- **Problema:** No puedo elegir la función deseada. (por ej. no se puede ajustar el tiempo)
- **Solución:** Desconecte el cable de la toma de corriente y vuelva a empezar.

©2014 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520

Impreso en China
www.cuisinart.com
14CE002800

N IB-12756-ESP

# CONSEJOS

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

Consejos:

- Para obtener una consistencia óptima, congele la mezcla durante 2 horas o más (hasta 3 días) antes de empezar la preparación. Siempre revuelva la mezcla antes de empezar para combinar los ingredientes. Aunque congelar los ingredientes no sea necesario, esto evitará la formación de cristales de "hielo" o de "grasa" durante el proceso de enfriamiento, ya que dejar reposar los ingredientes en un ambiente frío ayuda a mantenerlos unidos.
- Algunas recetas usan ingredientes precocidos. Para lograr resultados óptimos, refrigere los ingredientes precocidos durante 12 horas o más, en un baño de hielo. Para hacer el baño de hielo, llene un recipiente grande con hielo y agua. Coloque una olla u otro recipiente en el baño de hielo. Enfríe completamente los ingredientes precocidos.
- Puede sustituir la crema líquida para batir y la leche entera usadas en muchas recetas por cremas bajas en grasa (por 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. El 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 indica 2 tazas (475 ml) de crema, use también un total de 2 tazas (475 ml) de producto sustituto (por ej. 1 taza/235 ml de crema y 1 taza/235 ml de leche entera).
- Puede sustituir edulcorantes artificiales por azúcar. Revuelva bien la mezcla para que el edulcorante se disuelva. Véase nuestras recetas para más consejos útiles.
- Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.
- Cuando prepare sorbetes, cerciórese del grado de maduración y dulzura de la fruta antes de usarla. El proceso de congelación reduce la dulzura de la fruta; por eso el helado sabrá menos dulce que la mezcla. Si la fruta sabe ácida, agregue azúcar; si la fruta está bien madura o dulce, utilice menos azúcar de lo indicado en la receta. Utilice nuestras recetas de sorbete como pauta.
- Asegúrese de que la paleta mezcladora y la tapa estén debidamente puestas antes de encender el aparato.

# RECETAS

**Helados:**


Helado de vainilla simple ..... 8
Helado de chocolate simple ..... 8
Helado de bombones de maní ..... 8
Helado de banano, nueces y chispas de chocolate ..... 9
Helado de mantequilla de pacanas ..... 9
Helado de fresa fresca ..... 10
Helado de vainilla natural ..... 10
Helado de menta fresca con galletas de chocolate ..... 11
Helado de chocolate al estilo mexicano ..... 11
Helado de pistacho ..... 12
Helado de licor de naranja ..... 13


**Helados "alternativos":**


Helado de vainilla sin lácteo ..... 13
Helado de agave y vainilla ..... 14
Helado de vainilla con stevia ..... 14
Helado de chocolate y coco ..... 14
Helado de cereza con chocolate ..... 15


***Gelati:***


*Gelato* de vainilla básico ..... 15
*Gelato* de chocolate y avellana ..... 16
Natilla ..... 16
*Gelato* de limón ..... 17
*Gelato* de queso Mascarpone e higos ..... 17
*Gelato* de frutas del bosque ..... 18
*Gelato* de aceite de oliva y tomillo ..... 19


**Helados de yogur:**


Helado de yogur de vainilla ..... 19
Helado de yogur de mango ..... 20
Helado de yogur de chocolate con "pretzels" ..... 20
Helado de yogur de arándanos azules ..... 21
Helado de yogur de miel y almendras ..... 21


**Sorbetes:**


Sorbete de chocolate amargo ..... 22
Sorbete de limón con albahaca ..... 22
Sorbete de frambuesa con menta ..... 23
Sorbete de toronja con Prosecco ..... 23
Sorbete de piña ..... 24


**Postres helados:**


Sándwich de helado de chocolate y pacanas ..... 24
Pastel de cumpleaños helado de pistacho ..... 25


**Salsas:**


Salsa de caramelo ..... 25
Salsa de chocolate caliente ..... 26
Salsa de frambuesa ..... 26

## Helado de vainilla simple

*Para "personalizar" este helado clásico, añada bombones picados o chispas en los últimos minutos del mezclado.*

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

**1½ taza (355 ml) de leche entera**
**1 taza + 2 cucharadas (210 g) de azúcar granulado**
**1 pizca de sal kosher**
**3 tazas (710 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**1½ cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. En un tazón mediano, con una batidora de mano a velocidad baja, combinar la leche, el azúcar y la sal hasta que el azúcar esté disuelto. Agregar la crema líquida para batir y la vainilla. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas.

2. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 260 (67% de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 2 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 12 g • Colesterol 75 mg • Sodio 45 mg • Calcio 66 mg • Fibra 0 g*

## Helado de chocolate simple

*Sirva este sabroso helado con nuestra salsa de chocolate caliente (página 26).*

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

**⅔ taza (80 g) de cacao en polvo, tamizado**
**½ taza (100 g) de azúcar granulado**
**⅓ taza llena (50 g) de azúcar moreno**
**1 pizca de sal kosher**
**1½ taza (355 ml) de leche entera**
**3½ tazas (830 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**

1. Colocar el cacao, el azúcar y la sal en un tazón mediano; batir para combinar, rompiendo los pedazos grandes entre sus dedos. Agregar la leche y combinar, con una batidora de mano a velocidad baja, hasta que los ingredientes secos estén disueltos. Agregar la crema líquida para batir y la vainilla. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas.

2. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 283 (72% de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 3 g • Grasa 23 g • Grasa saturada 14 g • Colesterol 85 mg • Sodio 46 mg • Calcio 71 mg • Fibra 1 g*

## Helado de mantequilla de maní

*Muy fácil de preparar, este helado dejará a todo el mundo con la boca abierta.*

Rinde aproximadamente 12 porciones de ½ taza (120 ml)

**1 taza (230 g) de mantequilla de maní de buena calidad**
**⅔ taza (135 g) de azúcar granulado**
**1 taza (235 ml) de leche entera**
**2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
**1 taza (150 g) de bombones de chocolate y mantequilla de maní picados (aproximadamente 15 bombones)**

1. 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 durante 1–2 minutos, hasta que la mezcla esté suave y el azúcar se haya disuelto. Agregar la crema líquida para batir y la vainilla. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas.

2. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Unos minutos antes del final del mezclado, agregar los bombones. Dejar que se combine todo. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un

recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 365 (68% de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 8 g • Grasa 29 g • Grasa saturada 12 g • Colesterol 58 mg • Sodio 157 mg • Calcio 58 mg • Fibra 2 g*

## Helado de banano, nueces y chispas de chocolate

*La preparación de este helado es larga, pero el resultado vale la pena.*

Rinde aproximadamente 12 porciones de ½ taza (120 ml)

- **¾ taza (175 ml) de leche entera**
- **2½ tazas (590 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- **1 vaina de vainilla, abierta**
- **½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- **½ cucharadita de sal kosher**
- **½ taza (100 g) de azúcar moreno**
- **1 cucharada de agua**
- **3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal**
- **3 bananos grandes, en trozos**
- **2 cucharadas de ron**
- **½ cucharadita de jugo de limón fresco**
- **¾ taza (90 g) de nueces tostadas, picadas gruesas**
- **6 onzas (175 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet"), picado grueso**

1. Colocar la leche, la crema, la vaina de vainilla, el extracto de vainilla y la sal en una cacerola mediana; calentar a fuego medio-lento, justo hasta que la mezcla empiece a hervir. Retirar del fuego y dejar enfriar por 30 minutos.
2. Mientras tanto, poner a calentar el azúcar y el agua en un sartén grande. Agregar la mantequilla y seguir calentando hasta que esté derretida. Agregar los bananos y cocerlos durante 2 minutos, hasta que estén suaves y fragantes. Echar lentamente el ron y cocer durante 2 minutos adicionales, o hasta que la mezcla espese. Retirar del fuego. Agregar el jugo de limón y los bananos y mezclar para combinar. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas.
3. Justo antes de empezar a congelar el helado, derretir el chocolate semi-amargo a baño María. Mantener el chocolate derretido a temperatura ambiente.
4. Retirar la vaina de la mezcla de leche/crema. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese.
5. Unos minutos antes del final del mezclado, agregar las nueces. Justo antes del final del mezclado, agregar el chocolate derretido. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 260 (62% de grasa) • Carbohidratos 22 g • Proteínas 3 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 9 g • Colesterol 35 mg • Sodio 90 mg • Calcio 38 mg • Fibra 2 g*

## Helado de pacana

*La mantequilla usada para tostar las pacanas es perfecta para acompañar panqueques o wafles/gofres.*

Rinde aproximadamente 13 porciones de ½ taza (120 ml)

- **4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal**
- **1 taza (100 g) de mitades de pacana**
- **1 cucharadita + 1 pizca de sal kosher**
- **1¼ taza (295 ml) de leche entera**
- **1 taza (200 g) de azúcar granulado**
- **2½ tazas (590 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- **2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**

1. Derretir la mantequilla en un sartén mediano. Agregar las pacanas y una cucharadita de sal. Cocer a fuego medio-lento durante 6–8 minutos, hasta que las pacanas estén doradas y tostadas. Retirar del fuego, escurrir y dejar enfriar.
2. Poner la leche, el azúcar y una pizca de sal en un tazón mediano; batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta que el azúcar esté disuelto. Agregar la crema líquida para batir y la vainilla. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas. Batir la mezcla antes de echarla en el tazón congelador.

3. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Unos minutos antes del final del mezclado, agregar las pacanas. Dejar que se combine todo. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 349 (75% de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 3 g • Grasa 30 g • Grasa saturada 15 g • Colesterol 81 mg • Sodio 45 mg • Calcio 68 mg • Fibra 1 g*

## Helado de fresas frescas

*Helado ligero y dulce con delicioso sabor a fresas; aun mejor cuando las fresas están en temporada.*

Rinde aproximadamente 11 porciones de ½ taza (120 ml)

**1½ taza (300 g) de fresas frescas***
**¾ taza (175 ml) de leche entera**
**⅔ taza (135 g) de azúcar granulado**
**1 pizca de sal kosher**
**1½ taza (355 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**1½ cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Poner las fresas en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Pulsar hasta obtener la textura deseada (fina o gruesa, al gusto).
2. Poner la leche, el azúcar y la sal en un tazón mediano; batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta que el azúcar esté disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla. Añadir las fresas con su jugo. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas. Batir la mezcla antes de echarla en el tazón congelador.
3. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

* Si fresas frescas no están disponibles, puede usar fresas descongeladas a temperatura ambiente.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 175 (62% de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 1 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 8 g• Colesterol 46 mg • Sodio 21 mg • Calcio 24 mg • Fibra 0 g*

## Helado de vainilla tradicional

*Helado con intenso sabor a vainilla, para los amantes de la vainilla.*

.

Rinde aproximadamente 12 porciones de ½ taza (120 ml)

**2⅓ tazas (555 ml) de leche entera**
**2½ tazas (590 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**1¼ tazas (250 g) de azúcar granulado**
**1 pizca de sal kosher**
**1 vaina de vainilla, abierta**
**7 yemas de huevo grande**

1. Colocar la leche, la crema, la mitad del azúcar, la sal y la vaina de vainilla (incluso las semillas) en una cacerola mediana; poner a calentar a fuego medio-lento. Batir para combinar y seguir calentando justo hasta que la mezcla empiece a hervir.
2. En un tazón mediano, combinar las yemas y el resto del azúcar. Batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta obtener una mezcla espesa y clara.
3. Agregar aproximadamente ⅓ de la leche caliente a la mezcla de azúcar/yema, batiendo. Agregar otro ⅓ de la leche, y luego regresar toda la mezcla en la olla. Cocer a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla espese. NO permitir que la mezcla hierva; esto cocinaría demasiado las yemas. El proceso debería demorar solamente unos minutos.
4. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas. Antes de congelar, colar la mezcla con colador de malla fina y tirar la vaina.

5. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 260 (62% de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 3 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 11 g • Colesterol 165 mg • Sodio 50 mg • Calcio 87 mg • Fibra 0 g*

## Helado de menta fresca con galletas de chocolate

*La mezcla de la menta fresca con chocolate siempre es una combinación ganadera. Este helado rico y cremoso no es una excepción.*

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

**2⅓ tazas (555 ml) de leche entera**
**2⅓ tazas (555 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**1¼ taza (250 g) de azúcar granulado**
**¼ cucharadita de sal kosher**
**2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
**3 tazas (150 g) de menta fresca**
**7 yemas de huevo grande**
**1½ taza (150 g) de sándwiches de chocolate picados (aproximadamente 12 galletas)**

1. Colocar la leche, la crema, la mitad del azúcar, la sal, la vainilla y la menta en una cacerola mediana; poner a calentar fuego medio-lento. Batir para combinar y seguir calentando justo hasta que la mezcla empiece a hervir.

2. En un tazón mediano, combinar las yemas y el resto del azúcar. Batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta obtener una mezcla espesa y clara.

3. Agregar aproximadamente ⅓ de la leche caliente a la mezcla de azúcar/yema, batiendo. Agregar otro ⅓ de la leche, y luego regresar toda la mezcla en la olla. Cocer a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla espese. NO permitir que la mezcla hierva; esto cocinaría demasiado las yemas. El proceso debería demorar solamente unos minutos.

4. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas. Antes de congelar, colar la mezcla con un colador de malla fina.

5. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Unos minutos antes del final del mezclado, agregar las galletas picadas. Dejar que se combine todo. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 330 (56% de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 5 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 12 g • Colesterol 165 mg • Sodio 115 mg • Calcio 126 mg • Fibra 2 g*

## Helado de chocolate al estilo mexicano

*Este helado es un poco picante; ajuste la sazón al gusto.*

Rinde aproximadamente 12 porciones de ½ taza (120 ml)

**2½ tazas (590 ml) de leche entera**
**2½ tazas (590 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
**1½ cucharadita de canela en polvo**
**¼ cucharadita de pimienta de Cayena**
**¾ cucharadita de sal kosher**
**1 taza (200 g) de azúcar granulado**
**8 yemas de huevo grande**
**8 onzas (230 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet"), picado grueso**

1. Colocar la leche, la crema, la vainilla, las especias, la sal y la mitad del azúcar en una cacerola mediana; poner a calentar a fuego medio-lento. Batir para combinar y seguir calentando justo hasta que la mezcla empiece a hervir.

2. En un tazón mediano, combinar las yemas y el resto del azúcar. Batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta obtener una mezcla espesa y clara.

3. Poner el chocolate picado en un tazón; reservar.

4. Agregar aproximadamente ⅓ de la leche caliente a la mezcla de azúcar/yema, batiendo. Agregar otro ⅓ de la leche, y luego regresar toda la mezcla en la olla. Cocer a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla espese. NO permitir que la mezcla hierva; esto cocinaría demasiado las yemas. El proceso debería demorar solamente unos minutos.

5. Colar la mezcla con colador de malla fina y echarla sobre el chocolate; dejar reposar durante aproximadamente 1 minuto, y luego batir para combinar, cerciorándose que el chocolate está completamente derretido y que la natilla está suave. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas.

6. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 300 (65% de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 4 g • Grasa 23 g • Grasa saturada 13 g • Colesterol 160 mg • Sodio 140 mg • Calcio 85 mg • Fibra 1 g*

## Helado de pistacho

*Este helado clásico será el centro de atención cuando lo prepara con la máquina para hacer helados Cuisinart®.*
*Es perfecto para servir en barquillos o preparar nuestro pastel de cumpleaños helado (página 25).*

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

**2 tazas (475 ml) de leche entera**
**2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**1 taza (200 g) de azúcar granulado**
**1 pizca de sal kosher**
**5 yemas de huevo grande**
**1½ taza (300 g) de pistachos asados sin sal**
**¾ cucharadita de extracto de almendra**

1. Colocar la leche, la crema, ⅓ taza (65 g) del azúcar y la sal en una cacerola mediana; poner a calentar a fuego medio-lento. Batir para combinar y seguir calentando justo hasta que la mezcla empiece a hervir.

2. Durante este tiempo, combinar en un tazón mediano las yemas y ⅓taza (65 g) del azúcar. Batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta obtener una mezcla espesa y clara.

3. Colocar los pistachos y el azúcar remanente en una procesadora de alimentos Cuisinart® equipada con cuchilla de metal. Pulsar para picar grueso; reservar.

4. Agregar aproximadamente ⅓ de la leche caliente a la mezcla de azúcar/yema, batiendo. Agregar otro ⅓ de la leche, y luego regresar toda la mezcla en la olla. Cocer a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla espese. NO permitir que la mezcla hierva; esto cocinaría demasiado las yemas. El proceso debería demorar solamente unos minutos.

5. Colar la mezcla con un colador de malla fina y colocar en un tazón mediano. Agregar los pistachos picados y el extracto de almendra. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas.

6. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese.

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

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 289 (64% de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 6 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 10 g • Colesterol 117 mg • Sodio 46 mg • Calcio 87 mg • Fibra 1 g*

## Helado de licor de naranja

*Una sorpresa de lujo para los adultos.*

Rinde aproximadamente 10 porciones de ½ taza (120 ml)

**2 tazas (475 ml) de leche entera**
**2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**ralladura de una naranja mediana a grande**
**1 taza (200 g) de azúcar granulado**
**1 pizca de sal kosher**
**5 yemas de huevo grande**
**1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
**3 cucharadas de licor de naranja**

1. Colocar la leche y la crema en una cacerola mediana; poner a calentar a fuego medio-lento. Calentar justo hasta que empiece a hervir. Retirar del fuego, agregar la ralladura de naranja y remojar durante 30–60 minutos. Agregar la mitad del azúcar y la sal, y volver a calentar la mezcla a fuego medio-lento, justo hasta que empiece a hervir.

2. En un tazón mediano, combinar las yemas y el resto del azúcar. Batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta obtener una mezcla espesa y clara.

3. Agregar aproximadamente⅓ de la leche caliente a la mezcla de azúcar/yema, batiendo. Agregar otro ⅓ de la leche, y luego regresar toda la mezcla en la olla. Cocer a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla espese. NO permitir que la mezcla hierva; esto cocinaría demasiado las yemas. El proceso debería demorar solamente unos minutos.

4. Agregar la vainilla y el licor de naranja, colar la mezcla con un colador de malla fina y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas. Batir la mezcla antes de echarla en el tazón congelador.

5. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 313 (60% de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 4 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 13 g• Colesterol 177 mg • Sodio 62 mg • Calcio 103 mg • Fibra 0 g*

## Helado de vainilla sin lácteo

*Esta deliciosa alternativa le gustará tanto como el original.*

Rinde aproximadamente 12 porciones de ½ taza (120 ml)

**4 tazas (945 ml) de leche de soya, cáñamo, almendra o arroz**
**2½ cucharadas de almidón de tapioca**
**1 taza (200 g) de azúcar granulado**
**1 pizca de sal kosher**
**1½ cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón mediano; batir a velocidad baja, usando una batidora de mano. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas. Batir la mezcla antes de echarla en el tazón congelador.

2. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 105 (8% de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 3 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 38 mg • Calcio 14 mg • Fibra 1 g*

## Helado de agave y vainilla

*El néctar de agave da al helado de vainilla un sabor parecido a la miel.*

Rinde aproximadamente 12 porciones de ½ taza (120 ml)

**1½ taza (355 ml) de leche entera**
**⅔ taza (160 ml) de néctar de agave**
**1 pizca de sal kosher**

**3 tazas (710 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**1½ cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Colocar la leche, el néctar de agave y la sal en un tazón mediano; batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta obtener una mezcla homogénea Agregar la crema líquida y la vainilla. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas.

2. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 228 (87% de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 1 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 17 g • Colesterol 83 mg • Sodio 47 mg • Calcio 84 mg • Fibra 1 g*

## Helado de vainilla con stevia

*No hay que usar mucha stevia para endulzar. Esta receta incluye solamente 1 cucharada de stevia en polvo; si le gusta más dulce, intente añadirle frutas congeladas.*

Rinde aproximadamente 10 porciones de ½ taza (120 ml)

**1½ taza (355 ml) de leche entera**
**4 cucharaditas de stevia en polvo**
**1 pizca de sal kosher**
**3 tazas (710 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**

1. Colocar la leche, la stevia y la sal en un tazón mediano. Batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta que la stevia esté disuelta. Agregar la crema líquida y la vainilla. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas.

2. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 268 (95% de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 1 g • Grasa 25 g • Grasa saturada 17 g • Colesterol 100 mg • Sodio 30 mg • Calcio 41 mg • Fibra 0 g*

## Helado de chocolate con coco

*Un delicioso postre helado cremoso, sin lácteo. Cerciórese de bien mezclar los ingredientes antes de congelarlos para evitar los grumos.*

Rinde aproximadamente 8 porciones de ½ taza (120 ml)

**¾ taza (90 g) de cacao en polvo, tamizado**
**⅔ taza (135 g) de azúcar granulado**
**⅓ taza llena (65 g) de azúcar rubio**
**1 pizca de sal kosher**
**2 latas de 13.5 onzas (405 ml) de leche de coco regular**
**1½ cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Licuar todos los ingredientes, usando una licuadora o una licuadora de mano.

2. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas. Batir la mezcla antes de echarla en el tazón congelador.

3. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 305 (57% de grasa) • Carbohidratos 31 g • Proteínas 3 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 18 g • Colesterol 0 mg • Sodio 46 mg • Calcio 6 mg • Fibra 2 g*

## Helado de cereza con chocolate

*Este helado sabe a cerezas cubiertas con chocolate. Es un postre sin lácteo que le encantará a todo el mundo.*

Rinde aproximadamente 12 porciones de ½ taza (120 ml)

**2 latas de 13.5 onzas (405 ml) de leche de coco regular**
**¾ taza (150 g) de azúcar granulado**
**½ cucharadita de sal kosher**
**1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
**1 taza (150 g) de cerezas congeladas, descongeladas a temperatura ambiente**
**4 onzas (115 g) de chocolate semi-dulce ("semisweet"), derretido, tibio**

1. Colocar la leche de coco, el azúcar, la sal y la vainilla en la jarra de una licuadora. Licuar a velocidad baja hasta obtener una mezcla muy suave. Agregar las cerezas y pulsar hasta obtener la consistencia deseada (puré o pedazos).
2. Refrigerar durante 2–12 horas. Batir la mezcla antes de echarla en el tazón congelador.
3. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Unos minutos antes del final del mezclado, agregar el chocolate derretido. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*
*Calorías 165 (74% de grasa) • Carbohidratos 10 g • Proteínas 1 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 13 g • Colesterol 0 mg • Sodio 112 mg • Calcio 3 mg • Fibra 1 g*

## Gelato de vainilla básico

*Añada chocolate derretido para preparar un gelato stracciatella exquisito.*

Rinde aproximadamente 10 porciones de ½ taza (120 ml)

**1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**3 tazas (710 ml) de leche entera**
**1 taza (200 g) de azúcar granulado**
**2 cucharadas de maicena**
**1 pizca de sal kosher**
**½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
**1 cucharada de pectina líquida**

1. Colocar la crema y 2 tazas (475 ml) de la leche en una cacerola mediana. Calentar a fuego medio/medio-lento, justo hasta que empiece a hervir.
2. Colocar la leche remanente, el azúcar, la maicena, la sal y la vainilla en un tazón mediano. Combinar, batiendo.
3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para combinar. Seguir cociendo a fuego medio/medio-lento durante aproximadamente 20 minutos, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente.
4. Retirar del fuego, agregar la pectina y revolver; colar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas. Batir la mezcla antes de echarla en el tazón congelador.
5. Elegir la función GELATO y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*
*Calorías 211 (46% de grasa) • Carbohidratos 26 g • Proteínas 3 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 43 mg • Sodio 61 mg • Calcio 106 mg • Fibra 0 g*

## Gelato de chocolate con avellanas

*Esta receta clásica trae sabores italianos a su cocina.*

Rinde aproximadamente 10 porciones de ½ taza (120 ml)

**1¾ taza (415 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**2¼ tazas (500 ml) de leche entera**
**½ taza (100 g) de azúcar granulado**
**2 cucharadas de maicena**
**1 pizca de sal kosher**
**1 taza (235 ml) de crema para untar de chocolate y avellanas**
**½ taza (60 g) de avellanas picadas**

1. Colocar la crema y 1½ taza (355 ml) de la leche en una cacerola mediana. Calentar a fuego medio/medio-lento, justo hasta que empiece a hervir.
2. Colocar la leche remanente, el azúcar, la maicena y la sal en un tazón mediano. Combinar, batiendo.
3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para combinar. Agregar progresivamente la crema de cacao y avellanas, batiendo. Seguir cociendo a fuego medio/medio-lento durante aproximadamente 20 minutos, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente.
4. Retirar del fuego, colar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas. Batir la mezcla antes de echarla en el tazón congelador.
5. Elegir la función GELATO y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Unos minutos antes del final del mezclado, agregar las avellanas. Dejar que se combine todo. Nota: el gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*
*Calorías 403 (65% de grasa) • Carbohidratos 30 g • Proteínas 5 g • Grasa 30 g • Grasa saturada 13 g • Colesterol 65 mg • Sodio 71 mg • Calcio 136 mg • Fibra 3 g*

## Gelato de natilla

*Esta receta emplea yemas de huevo, para un resultado extra-cremoso con sabor a natilla.*

Rinde aproximadamente 8 porciones de ½ taza (120 ml)

**1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**2 tazas (475 ml) de leche entera**
**2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
**¼ cucharadita de sal kosher**
**2 cucharadas de maicena**
**6 yemas de huevo grande**
**¾ taza (150 g) de azúcar granulado**

1. Colocar la crema, 1¾ taza (415 ml) de la leche, la vainilla y la sal en un tazón mediano; poner a calentar a fuego medio hasta que empiece a hervir. Combinar la leche remanente y la maicena en un tazón pequeño; reservar.
2. Colocar las yemas y el azúcar en un tazón mediano. Batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta obtener una mezcla espesa y clara.
3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/maicena y seguir cociendo, revolviendo, durante cinco minutos, sin permitir que hierva.
4. Agregar ⅓ del líquido caliente a la mezcla de yemas/azúcar, batiendo continuamente. Agregar otro ⅓ de la leche, y luego regresar toda la mezcla en la olla. Cocer a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla espese. NO permitir que la mezcla hierva, o los huevos se cocerían demasiado. Esto debería demorar solamente unos minutos.
5. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas. Antes de congelar, colar la mezcla con un colador de malla fina.
6. Elegir la función GELATO y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*
*Calorías 176 (55% de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 3 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 6 g • Colesterol 138 mg • Sodio 82 mg • Calcio 74 mg • Fibra 0 g*

## Gelato de limón

*Este gelato clásico es la mezcla perfecta de sabores dulces y agrios.*

Rinde aproximadamente 10 porciones de ½ taza (120 ml)

**1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**2 tazas (475 ml) de leche entera**
**½ taza (30 g) de ralladura (de 4–6 limones medianos)**
**1¼ taza (250 g) de azúcar granulado**
**2 cucharadas de maicena**
**1 pizca de sal kosher**
**1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
**1 cucharada de pectina líquida**
**1 taza (235 ml) de jugo de limón (de 4–6 limones medianos)**

1. Colocar la crema y 1 taza (235 ml) de la leche en una cacerola mediana. Calentar a fuego medio/medio-lento, justo hasta que empiece a hervir.
2. Colocar la leche remanente, la ralladura, el azúcar, la maicena, la sal y la vainilla en un tazón mediano. Combinar, batiendo.
3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para combinar. Seguir cociendo a fuego medio/medio-lento durante aproximadamente 20 minutos, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente.
4. Retirar del fuego, agregar la pectina y revolver; colar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Agregar el jugo de limón y revolver; cubrir y refrigerar durante 2–12 horas. Batir la mezcla antes de echarla en el tazón congelador.
5. Elegir la función GELATO y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*
*Calorías 281 (40% de grasa) • Carbohidratos 40 g • Proteínas 3 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 8 mg • Colesterol 50 mg • Sodio 43 mg • Calcio 105 mg • Fibra 1 g*

## Gelato de queso Mascarpone e higos

*El queso Mascarpone y los higos se combinan deliciosamente en este gelato para adultos.*

Rinde aproximadamente 13 porciones de ½ taza (120 ml)

**Puré de higos: (si prefiere, puede usar 1 taza/235 ml de mermelada de higo en vez de puré)**
**10–12 higos secos sin sulfato**
**1½ taza (355 ml) de agua (usar más si es necesario)**
**2 cucharadas de miel**

**Base de queso Mascarpone:**
**1½ taza (355 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**3 tazas (710 ml) de leche entera**
**1⅔ taza (335 g) de azúcar granulado**
**3 cucharadas de maicena**
**1 pizca de sal kosher**
**2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
**1½ taza (330 g) de queso Mascarpone**
**1½ cucharada de pectina líquida**
**1 receta de puré de higos**

Preparación del puré:

1. Colocar los higos, el agua y la miel en una cacerola pequeña. Calentar hasta que empiece a hervir, y luego reducir el fuego y seguir cociendo a fuego lento.
2. Cocer a fuego lento durante 3 horas o más, agregando agua si es necesario para cubrir los higos.
3. Cuando los higos estén suaves y que sobre solamente ½ taza (120 ml) de líquido, licuar con una batidora de mano hasta obtener una mezcla suave. Refrigerar hasta el momento de usar.

Preparación de la base:

1. Colocar la crema y 1½ taza (355 ml) de la leche en una cacerola mediana. Calentar a fuego medio/medio-lento, justo hasta que empiece a hervir.

2. Colocar la leche remanente, el azúcar, la maicena, la sal y la vainilla en un tazón mediano. Combinar, batiendo.

3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para combinar; reservar el tazón para el queso Mascarpone. Agregar el queso Mascarpone al tazón y batir para suavizar ligeramente.

4. Seguir cociendo a fuego medio/medio-lento durante aproximadamente 20 minutos, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente.

5. Retirar la cacerola del fuego. Agregar lentamente el líquido caliente al queso Mascarpone, mezclando con una batidora de mano hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Agregar la pectina, colar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas. Batir la mezcla antes de echarla en el tazón congelador. La mezcla estará muy espesa.

6. Elegir la función GELATO y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Unos minutos antes del final del mezclado, agregar el puré de higo, una cucharada a la vez. Dejar que se combine todo. Nota: el gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, póngalo en

   un recipiente hermético y congélelo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*
*Calorías 364 (50% de grasa) • Carbohidratos 41 g • Proteínas 4 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 13 g • Colesterol 74 mg • Sodio 128 mg • Calcio 115 mg • Fibra 1 g*

## Gelato de frutas del bosque

*La exquisitez de la crema y la dulzura de las frutas del bosque recuerda tarta de fruta con helado de vainilla.*

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

**2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**4 tazas (945 ml) de leche entera**
**1½ taza (300 g) de azúcar granulado**
**3 cucharadas de maicena**
**¼ cucharadita de sal kosher**
**2 tazas (250 g) de frutas del bosque frescas o descongeladas**
**1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
**2 cucharadas de mermelada de frutas del bosque**

1. Colocar la crema y 3 tazas (710 ml) de la leche en una cacerola mediana. Calentar a fuego medio/medio-lento, justo hasta que empiece a hervir.

2. Colocar la leche remanente, el azúcar, la maicena y la sal en un tazón mediano. Combinar, batiendo. Licuar las frutas del bosque, usando una licuadora, una procesadora de alimentos o una licuadora de mano, hasta obtener una mezcla casi suave; reservar.

3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para combinar. Seguir cociendo a fuego medio/medio-lento durante aproximadamente 20 minutos, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente.

4. Retirar del fuego y agregar el puré de frutas del bosque, la vainilla y la mermelada; colar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas. Batir la mezcla antes de echarla en el tazón congelador.

5. Elegir la función GELATO y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*
*Calorías 207 (44% de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 2 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 6 g • Colesterol 40 mg • Sodio 49 mg • Calcio 77 mg • Fibra 0 g*

## Gelato de aceite de oliva y tomillo

*Este fragante gelato salado es perfecto para servir con simples galletas.*

Rinde aproximadamente 9 porciones de ½ taza (120 ml)

**1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**3 tazas (710 ml) de leche entera**
**2 ramitas de tomillo fresco (hojas solamente)**
**1 taza (200 g) de azúcar granulado**
**2 cucharadas de maicena**
**1 pizca de sal kosher**
**¾ taza (175 ml) de aceite de oliva virgen extra**
**1 cucharada de pectina líquida**

1. Colocar la crema, 2 tazas (475 ml) de la leche y el tomillo en una cacerola mediana. Calentar a fuego medio/medio-lento, justo hasta que empiece a hervir. Retirar del fuego de dejar remojar durante 30 minutos. Después de este tiempo, retirar el tomillo y volver a calentar la mezcla hasta que empiece a hervir a fuego lento.
2. Colocar la leche remanente, el azúcar, la maicena y la sal en un tazón mediano. Combinar, batiendo. Agregar progresivamente el aceite de oliva, batiendo.
3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para combinar. Seguir cociendo a fuego medio/medio-lento durante aproximadamente 20 minutos, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente.
4. Retirar del fuego, agregar la pectina y revolver; colar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas. Batir la mezcla antes de echarla en el tazón congelador.
5. Elegir la función GELATO y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*
*Calorías 394 (69% de grasa) • Carbohidratos 29 g • Proteínas 3 g • Grasa 31 g • Grasa saturada 10 g • Colesterol 48 mg • Sodio 68 mg • Calcio 118 mg • Fibra 0 g*

## Helado de yogur de vainilla

*Este helado de yogur es más rico cuando se prepara con yogur entero, pero puede usar yogur bajo en grasa si desea.*

Rinde aproximadamente 8 porciones de ½ taza (120 ml)

**2 cucharadas de jarabe de maíz ligero**
**2 cucharadas de miel**
**¼ taza (60 ml) de agua**
**1 vaina de vainilla, abierta**
**4 tazas (945 ml) de yogur de vainilla de leche entera**
**1½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
**1¼ taza (250 g) de azúcar granulado**
**1 pizca de sal kosher**

1. Colocar el jarabe de maíz, la miel, el agua y la vaina de vainilla en una cacerola mediana; poner a calentar a fuego medio. Cuando la mezcla empiece a hervir, bajar el fuego y cocer a fuego lento hasta reducir la mezcla a la mitad; dejar enfriar y reservar.
2. En un tazón grande, combinar el yogur, las semillas de vainilla, la mezcla de miel/vainilla, el extracto de vainilla, el azúcar y la sal. Revolver hasta que el azúcar esté disuelto. Cubrir y refrigerar durante 2–3 horas, o durante una noche.
3. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el helado de yogur tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*
*Calorías 387 (27% de grasa) • Carbohidratos 48 g • Proteínas 5 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 30 mg • Sodio 90 mg • Calcio 154 mg • Fibra 0 g*

## Helado de yogur de mango

*Usamos mango congelado para hacer de este helado de yogur un postre simple y rápido, pero puede usar mango fresco para un sabor más intenso.*

Rinde aproximadamente 12 porciones de ½ taza (120 ml)

**2 tazas (475 ml) de yogur de vainilla de leche entera**
**½ taza (100 g) de azúcar granulado**
**4 tazas (600 g) de cubos de mango congelados, descongelados**
**1 cucharadita de jugo de lima/limón verde fresco**
**1 pizca de sal kosher**

1. Colocar todos los ingredientes en una procesadora de alimentos Cuisinart®. Procesar hasta obtener una mezcla suave, raspando el tazón de vez en cuando. Colar la mezcla, poner en un recipiente mediano, cubrir y refrigerar durante 2–12 horas.

2. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el helado de yogur tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 130 (7% de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 4 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 5 mg • Sodio 65 mg • Calcio 182 mg • Fibra 2 g*

## Helado de yogur de chocolate con "pretzels"

*La combinación del chocolate y de los "pretzels" es perfecta.*

Rinde aproximadamente 13 porciones de ½ taza (120 ml)

**4 tazas (945 ml) de yogur griego de leche entera**
**¾ taza (150 g) de azúcar granulado**
**⅓ taza (50 g) de cacao en polvo, tamizado**
**1 pizca de sal kosher**
**1 taza (235 ml) de leche entera**
**½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
**1 taza (70 g) de "pretzels" cubiertos con chocolate o yogur, picados**

1. Colocar todos los ingredientes (excepto los "pretzels") en un tazón grande; batir hasta que los ingredientes secos estén disueltos. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas.

2. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Unos minutos antes del final del mezclado, agregar los "pretzels" picados. Dejar que se combine todo. Nota: el helado de yogur tendrá una consistencia suave. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 254 (40% de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 5 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 21 mg • Sodio 183 mg • Calcio 131 mg • Fibra 0 g*

## Helado de yogur de arándanos azules

*El sabor agridulce del yogur es perfecto para esta receta baja en grasa.*

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

**2 tazas (475 ml) de yogur griego de leche entera**
**½ taza (100 g) de azúcar granulado**
**1 pizca de sal kosher**
**1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
**4 tazas (560 g) de arándanos azules, frescos o descongelados**
**1 cucharadita de jugo de limón fresco**

1. Colocar todos los ingredientes en una procesadora de alimentos Cuisinart®. Procesar hasta obtener una mezcla suave, raspando el tazón de vez en cuando. Colar la mezcla, poner en un recipiente mediano, cubrir y refrigerar durante 2–12 horas.

2. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el helado de yogur tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 95 (32 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 2 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 9 mg • Sodio 29 mg • Calcio 45 mg • Fibra 1 g*

## Helado de yogur de miel con almendras

*Este helado de yogur tiene el mismo sabor que yogur griego con miel.*

Rinde aproximadamente 10 porciones de ½ taza (120 ml)

**3 tazas (710 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**⅓ taza (115 g) de miel**
**⅓ taza (65 g) de azúcar granulado**
**1 pizca de sal kosher**
**2 tazas (475 ml) de yogur griego de leche entera**
**1½ cucharadita de extracto natural de almendra**
**¾ taza (70 g) de almendras en láminas**

1. Colocar la crema, la miel, el azúcar y la sal en una cacerola pequeña a mediana; poner a calentar a fuego medio. Cocer justo hasta que empiece a hervir, batiendo de vez en cuando. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

2. Combinar el yogur y el extracto de almendra en un tazón pequeño. Agregar lentamente la mezcla enfriada de crema/miel, batiendo continuamente. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas. Batir la mezcla antes de echarla en el tazón congelador.

3. Elegir la función ICE CREAM y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el helado de yogur tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 282 (65% de grasa) • Carbohidratos 22 g • Proteínas 3 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 14 g • Colesterol 71 mg • Sodio 56 mg • Calcio 78 mg • Fibra 1 g*

## Sorbete de chocolate oscuro

*Nuestro sorbete de chocolate oscuro es algo exquisito.*

Rinde aproximadamente 16 porciones de ½ taza (120 ml)

**4 tazas (945 ml) de agua**
**2 tazas (400 g) de azúcar granulado**
**½ cucharadita de sal kosher**
**4 onzas (90 g) de chocolate semi-dulce ("semisweet"), picado o de chispas de chocolate**
**2 tazas (240 g) de cacao en polvo, tamizado**
**1½ cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Poner a calentar el agua, el azúcar y la sal a fuego medio-lento, para preparar un jarabe simple. Cocer hasta que el azúcar esté disuelto.

2. Poner el chocolate picado en un tazón mediano; reservar.

3. Colocar el cacao en un tazón mediano y agregar el jarabe simple poco a poco, batiendo constantemente, hasta obtener una mezcla suave. Echar la mezcla sobre el chocolate picado. Dejar reposar durante 5 minutos para derretir el chocolate, y luego agregar la vainilla y mezclar para combinar. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas.

4. Elegir la función SORBET y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el sorbete tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 171 (15% de grasa) • Carbohidratos 36 g • Proteínas 2 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 69 mg • Calcio 4 mg • Fibra 2 g*

## Sorbete de limón con albahaca

*La albahaca da a este sorbete un sabor muy especial, pero puede usar su hierba favorita para preparar esta receta.*

.

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

**3¼ tazas (770 ml) de agua**
**2¼ taza (450 g) de azúcar granulado**
**2 cucharadas de ralladura de limón**
**1½ taza llena (90 g) de hojas de albahaca fresca**
**1 pizca de sal kosher**
**3¼ tazas (770 ml) de jugo de limón fresco**

1. Poner a calentar a fuego medio-lento el agua, el azúcar y 1½ cucharada de la ralladura, para preparar un jarabe simple de limón. Cocer hasta que el azúcar esté disuelto. Retirar del fuego.

2. Agregar la albahaca y la sal al jarabe simple. Dejar enfriar por 30 minutos. Agregar el jugo de limón. Dejar enfriar a temperatura ambiente, y luego cubrir y refrigerar durante 2–12 horas.

3. Antes de congelar, colar la mezcla con colador de malla fina (tirar la ralladura y la albahaca). Elegir la función SORBET y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el sorbete tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 140 (0% de grasa) • Carbohidratos 37 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 12 mg • Calcio 14 mg • Fibra 0 g*

## Sorbete de frambuesa con menta

*Este postre ligero logra la combinación perfecta de sabores.*

Rinde aproximadamente 16 porciones de ½ taza (120 ml)

**3 tazas (710 ml) de agua**
**2 tazas (400 g) de azúcar granulado**
**1 taza llena (30 g) de hojas de menta**
**1 pizca de sal**
**6 tazas (750 g) de frambuesas congeladas, descongeladas**

1. Poner a calentar a fuego medio-lento el agua y el azúcar para preparar un jarabe simple. Cocer hasta que el azúcar esté disuelto.
2. Agregar la menta y la sal al jarabe simple. Dejar enfriar por 15–20 minutos. Colar, o, si desea que el sorbete tenga un sabor a menta más intenso, licuar la mezcla con una licuadora de mano Cuisinart®.
3. Agregar las frambuesas y seguir licuando hasta conseguir una mezcla suave. Colar con colador de malla fina, dejar enfriar a temperatura ambiente, y luego cubrir y refrigerar durante 2–12 horas.
4. Elegir la función SORBET y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el sorbete tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*
*Calorías 190 (1% de grasa) • Carbohidratos 50 g • Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 10 mg • Calcio 19 mg • Fibra 4 g*

## Sorbete de Prosecco y toronja

*Este postre refrescante también puede tomarse con cóctel helado.*

Rinde aproximadamente 8 porciones de ½ taza (120 ml)

**¾ taza (175 ml) de agua**
**¾ taza (150 g) de azúcar granulado**
**1 cucharada de ralladura de toronja**
**1 pizca de sal kosher**
**2 tazas (475 ml) de jugo de toronja fresco**
**¾ taza (175 ml) de Prosecco (vino italiano espumante)**

1. Colocar el agua, el azúcar, la ralladura y la sal en una cacerola mediana; poner a calentar a fuego medio-lento. Cocer hasta que el azúcar esté disuelto.
2. Combinar el jugo de toronja a la mezcla de azúcar/ralladura, batiendo. Dejar enfriar a temperatura ambiente, y luego cubrir y refrigerar durante 2–12 horas. Colar la mezcla, y luego agregar el Prosecco, batiendo.
3. Elegir la función SORBET y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el sorbete tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*
*Calorías 114 (0% de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 18 mg • Calcio 7 mg • Fibra 0 g*

## Sorbete de piña

*Este refrescante sorbete con sabor tropical les encantará a su familia y a sus amigos.*

Rinde aproximadamente 14 porciones de ½ taza (120 ml)

**2 tazas (475 ml) de agua**
**1 taza (200 g) de azúcar granulado**
**1 pizca de sal kosher**
**4½ tazas (900 g) de cubos de piña (fresca o descongelada; no usar piña enlatada)**

1. Poner a calentar el agua, el azúcar y la sal a fuego medio-lento para preparar un jarabe simple (si usa piña fresca, incluir el corazón también). Cocer hasta que el azúcar esté disuelto. Retirar el corazón de piña y dejar enfriar a temperatura ambiente.
2. Licuar el jarabe simple y los cubos de piña hasta obtener una mezcla suave. Colar con colador de malla fina. Cubrir y refrigerar durante 2–12 horas.
3. Elegir la función SORBET y presionar el botón START/STOP. Echar la mezcla por la boca de llenado y tapar. Dejar que se mezcle hasta que espese. Nota: el sorbete tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*
*Calorías 82 (1% de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 12 mg • Calcio 8 mg • Fibra 1 g*

## Sándwich de helado de chocolate y pacanas

*Más allá del sándwich de helado tradicional. Si no encuentra granos de cacao asados y picados ("nibs"), puede utilizar chispas de chocolate o pacanas.*

Cantidad: 24 galletas (12 sándwiches de helado)

**⅓ taza (80 g) de cacao en polvo, tamizado**
**1⅓ taza (165 g) de harina para hacer pan**
**¾ cucharadita de polvo de hornear**
**¼ cucharadita de sal kosher**
**1 cucharada de café expreso instantáneo**
**½ taza (115 g) de mantequilla sin sal fría, en pedacitos**
**1 taza (200 g) de azúcar granulado**
**1 huevo grande**
**1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
**3 cucharadas de granos de cacao asados y picados ("nibs") (disponibles en la mayoría de las tiendas gourmet.**
**¼ taza (30 g) de pacanas picadas, tostadas**

1. Precalentar el horno a 350 °F (160 °C).
2. Combinar el cacao en polvo, la harina, el polvo de hornear, la sal y el café expreso en un tazón pequeño. Reservar la mezcla.
3. Colocar la mantequilla en el bol de una batidora de pie Cuisinart® equipada con un batidor plano. Batir a velocidad media (4–5) hasta conseguir una mezcla suave. Agregar el azúcar poco a poco y seguir mezclando hasta que la mezcla adquiera una consistencia cremosa. Agregar el huevo y la vainilla. Combinar. Agregar los ingredientes secos; mezclar a velocidad lenta (2–3) para combinar. Agregar los granos de cacao y las pacanas; seguir mezclando justo hasta combinar los ingredientes.
4. Formar bolas de masa de aproximadamente 2 cucharadas, usando una cuchara para servir helado de 1½ pulgada (4 cm) de diámetro. Colocarlas sobre una bandeja para hornear forrada con papel sulfurizado. Aplastar ligeramente cada galleta con el fondo de un vaso.
5. Meter al horno durante aproximadamente 20 minutos, hasta que las galletas parezcan secas, pero no firmes. Dejar enfriar.
6. Para armar: Colocar aproximadamente 2 cucharadas de su helado favorito sobre el lado plano de una galleta. Colocar otra galleta encima y oprimir hasta que el helado llegue hasta la orilla de las galletas. Preparar los demás sándwiches, usando la misma técnica. Envolver cada sándwich en una película de plástico y congelar durante aproximadamente 20 minutos, hasta que estén firmen.

*Información nutricional por porción (2 galletas, sin el helado):*
*Calorías 200 (36% de grasa) • Carbohidratos 29 g • Proteínas 2 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 30 mg • Sodio 90 mg • Calcio 15 mg • Fibra 1 g*

## Pastel de cumpleaños helado de pistacho

*Nos encanta la combinación del helado de pistacho con la corteza de chocolate, pero puede sustituirle cualquier sabor.*

Rinde 16 porciones

**½ taza (115 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**
**6 onzas (175 g) de chocolate semi-dulce ("semisweet"), picado**
**60 barquillos de chocolate**
**1 receta de helado de pistacho (página 12), suave**
**½ taza (100 g) de pistachos picados, tostados**

1. Derretir la mantequilla y el chocolate a baño María, revolviendo de vez en cuando. Retirar del fuego cuando esté justo derretido. Reservar.
2. Poner las galletas en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipada con cuchilla de metal. Pulsar para picar finamente. Agregar el chocolate derretido por la boca de llenado y pulsar varias veces para combinar. Comprimir ⅔ de la mezcla en el fondo y los costados (hasta la mitad) de un molde desmontable de 10 pulgadas (20 cm) de diámetro. Congelar durante 10–15 minutos, hasta que endurezca.
3. Retirar del congelador y esparcir la mitad del helado sobre el fondo de torta. Cubrir con una película de plástico y congelar durante aproximadamente 30 minutos, o justo hasta que esté firme. Esparcir el resto de la mezcla de galletas picadas sobre el helado y congelar de nuevo durante aproximadamente 30 minutos. Esparcir el resto del helado sobre la torta, usando una espátula larga. Cubrir y refrigerar durante 4 horas o más. Si desea que el pastel sea muy firme, dejar en el congelador durante 12 horas.
4. Antes de servir, retirar el pastel del molde y esparcir los pistachos picados en los costados. Servir sobre platos refrigerados.

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 490 (63% de grasa) • Carbohidratos 39 g • Proteínas 8 g • Grasa 36 g • Grasa saturada 19 g • Colesterol 190 mg • Sodio 250 mg • Calcio 125 mg • Fibra 2 g*

## Salsa de caramelo

*Esta salsa es perfecta para servir con helado, frutas o pastel.*

Rinde aproximadamente ¾ taza (175 ml)

**¾ taza (150 g) de azúcar granulado**
**½ cucharadita de sal kosher**
**¼ taza (60 ml) de agua**
**1 cucharada de jarabe de maíz claro**
**⅓ taza (80 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos**

1. Combinar, en una cacerola mediana de fondo pesado, el azúcar, la sal, el agua y el jarabe de maíz. Limpiar los costados con una brocha húmeda para que el azúcar no adhiera a ellos. Cocer a fuego medio-lento durante 15–20 minutos, hasta que la mezcla adquiera un color ambarino muy claro. Vigilar la cocción para que el caramelo no se queme.
2. Después de que la mezcla haya adquirido un color ambarina claro, retirar del fuego y añadir lentamente la crema. Después de haber incorporado la crema, agregar la mantequilla, pedazo por pedazo, batiendo constantemente. Usar inmediatamente o mantener caliente a baño María.

*Información nutricional por porción (2 cucharadas):*

*Calorías 198 (46% de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 0 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 33 mg • Sodio 184 mg • Calcio 9 mg • Fibra 0 g*

## Salsa de chocolate caliente

*La salsa de chocolate caliente casera completa cualquier copa helada.*

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

**⅔ taza (160 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
**⅓ taza (80 ml) de jarabe de maíz claro**
**⅓ taza (65 g) de azúcar rubio**
**¼ taza (30 g) de cacao en polvo, tamizado**
**¼ cucharadita de sal kosher**
**2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal**
**1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
**6 onzas (175 g) de chocolate semi-dulce ("semisweet"), picado**

1. Combinar todos los ingredientes, excepto el chocolate semi-dulce, en una cacerola mediana de fondo pesado. Calentar a fuego medio-lento, justo hasta que empiece a hervir. Agregar el chocolate y batir para combinar.

*Información nutricional por porción (2 cucharadas):*
*Calorías 133 (53% de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 1 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 18 mg • Sodio 15 mg • Calcio 11 mg • Fibra 1 g*

## Salsa de frambuesa

*Esta sabrosa salsa es ideal para acompañar no sólo postres helados sino también panqueques o "crêpes".*

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)

**12 onzas (350 g) de frambuesas congeladas, descongeladas**
**1–2 cucharadas de azúcar granulado**
**1 pizca de sal kosher**
**1 pizca de ralladura de naranja**

1. Colocar todos los ingredientes en el tazón de una procesadora de alimentos Cuisinart®, equipada con cuchilla picadora. Procesar hasta obtener una mezcla suave. Colar con colador de malla fina y tirar las semillas. Probar. Agregar más azúcar si desea.

*Información nutricional por porción (2 cucharadas):*
*Calorías 30 (2% de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 15 mg • Calcio 7 mg • Fibra 2 g*


notice-facile.com/notice/19346/cuisinart+ice-70