



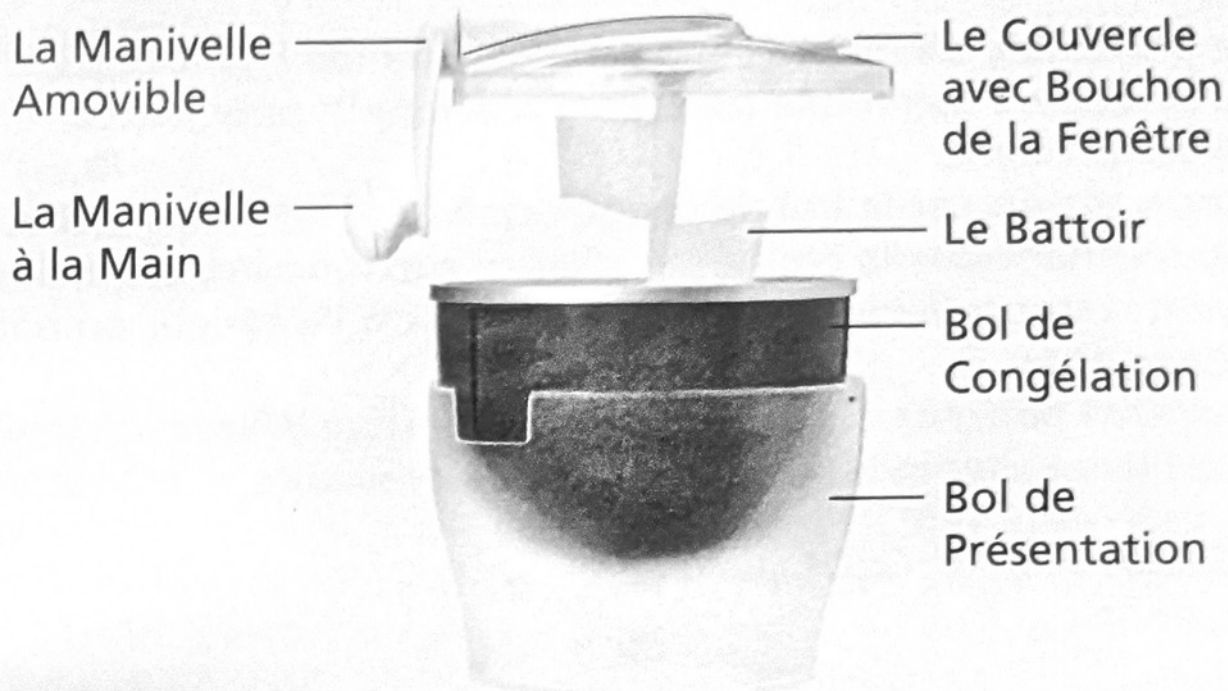
THE INCREDIBLE Ice Cream Machine™



RECETTES

COMMENT RÉALISER D'INCROYABLES CRÈMES GLACÉES AVEC LA SORBETIÈRE WILTON INCREDIBLE ICE CREAM MACHINE™

1. Il est préférable que le congélateur soit très froid—réglez sa température sur le réglage le plus froid 24 heures avant de faire une crème glacée et n'oubliez pas d'y placer le bol de congélation.
2. Réfrigérez la recette de crème glacée pendant 8 heures minimum.
3. Pour commencer à faire d'incroyables crèmes glacées, il suffit de bien emboîter le bol de congélation dans le bol de présentation en alignant les poignées encastrées du bol de congélation sur les deux indentations du bol de présentation.
4. Placez la partie inférieure du battoir en veillant à ce qu'elle soit alignée sur la saillie ronde au fond du bol de congélation.
5. Ajoutez le couvercle en alignant les languettes sur les indentations du bol de présentation et sur le trou pour la partie supérieure du battoir.
6. Insérez ensuite la manivelle en l'enclenchant délicatement dans les orifices du couvercle, (pour enlever la manivelle et la nettoyer facilement, pressez les deux pointes après avoir retiré le couvercle pour la désengager).
7. Retirez le couvercle de la fenêtre de la sorbetière Wilton, versez la recette de crème glacée à l'intérieur et remettez le couvercle en place avant de commencer.
8. Mettez votre main sur le dessus de la sorbetière Incredible Ice Cream Machine™ et tournez immédiatement 6 fois la manivelle. Attendez 1 minute ou comptez jusqu'à 60, et tournez à nouveau 6 fois. Attendez 2 minutes ou comptez jusqu'à 120, et tournez 6 fois de plus. Continuez toutes les 2 minutes jusqu'à ce que la crème glacée ou le dessert glacé soit prêt à consommer (environ 25 minutes). Pour une crème glacée plus ferme, couvrez simplement le bol et mettez-le au congélateur si vous avez la patience d'attendre. S'il reste de la crème glacée, rangez-la dans un conteneur hermétique au congélateur pour la déguster plus tard.



CONSEILS UTILES :

Tout comme chez le marchand de glace, ajoutez vos ingrédients favoris (perles, biscuits brisés, bonbons ou noix) par la fenêtre de la sorbetière Incredible Ice Cream Machine™

10 minutes après le début du mélange. Si la manivelle devient difficile à tourner, versez le contenu du bol de congélation dans un bol propre, y compris tout ce qui est congelé sur les côtés et au fond. Recommencez les étapes 3-7. Ou vous pouvez encore manger la crème glacée !

ENTRETIEN ET NETTOYAGE :

1. La sorbetière se nettoie facilement en démontant tous les éléments. Lavez le couvercle, la trappe de la fenêtre et le battoir à la main ou au lave-vaisselle. Les bols de congélation et de présentation doivent être lavés à la main à l'eau savonneuse avec un chiffon humide ou une éponge, mais jamais au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs (vous n'en avez pas besoin et ils raient). Essuyez la manivelle amovible avec un chiffon doux et humide-ne pas submerger dans l'eau.

2. Il est préférable de ne pas congeler les éléments en plastique de la sorbetière Incredible Ice Cream Machine™ pour éviter qu'ils ne se fêlent.
3. Toujours manipuler le bol de congélation avec les mains sèches en ne touchant que la couronne plastique extérieure. Les mains peuvent rester collées à l'aluminium surgelé à l'intérieur du bol de congélation.
4. Les enfants peuvent s'amuser avec la sorbetière Wilton Incredible Ice Cream Machine™ sous la surveillance d'adultes.

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

2 tasses de lait

2 oeufs

½ tasse de sucre cristallisé

141,7 g de chocolat mi-sucré, en morceaux

2 tasses de crème fraîche épaisse ou à fouetter

1 cuillère à thé d'extrait de vanille pure

Dans une grosse casserole, mélanger le lait, les œufs et le sucre avec un fouet métallique. Faire chauffer à feu moyen en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe, pendant environ 10 minutes. Retirer du feu. Ajouter le chocolat et battre avec le fouet métallique jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Verser dans un bol de taille moyenne ; mélanger la crème et la vanille. Mettre au réfrigérateur pendant 8 heures ou jusqu'au lendemain. Suivre les instructions de congélation.

PUDDING GLACÉ À LA VANILLE FRANÇAISE

2 tasses de lait

2 oeufs

1 tasse de sucre cristallisé

1 gousse de vanille, coupée en deux dans la longueur

2 tasses de crème fraîche épaisse ou à fouetter

Dans une grosse casserole, mélanger le lait, les œufs et le sucre avec un fouet métallique. Faire chauffer à feu moyen en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe, pendant environ 10 minutes. Retirer du feu ; verser dans un bol de taille moyenne. Gratter la gousse de vanille sur le mélange ; ajouter la crème et remuer. Mettre au réfrigérateur pendant 8 heures ou jusqu'au lendemain. Suivre les instructions de congélation.

CRÈME GLACÉE DULCE DE LECHE

2 tasses de lait

2 oeufs

1 tasse de sucre cristallisé

2 tasses de crème fraîche épaisse ou à fouetter

1/2 tasse de nappage au caramel pour crème glacée

1 cuillère à thé d'extrait de vanille pure

Dans une grosse casserole, mélanger le lait, les œufs et le sucre avec un fouet métallique. Faire cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 10 minutes). Retirer du feu ; versez dans un bol de taille moyenne. Ajouter la crème, le nappage pour crème glacée et la vanille. Mettre à réfrigérer pendant 8 heures ou jusqu'au lendemain. Verser dans la sorbetière et suivre les instructions de congélation.

YOGOURT GLACÉ AUX CERISES ET À LA VANILLE

1 livre de cerises dénoyautées ou 1 sac (497,7 g) de cerises surgelées, décongelées

2 tasses de yogourt à la vanille

1/2 tasse de sucre cristallisé

Réduire en purée les cerises au mélangeur ou au robot culinaire. Dans un grand bol, mélanger les cerises, le yogourt et le sucre. Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures. Suivre les instructions de congélation.

YOGOURT GLACÉ À LA BANANE

2 tasses de bananes mures écrasées (environ 2 grosses bananes)

2 cuillères à thé de jus de citron

2 tasses de yogourt à la vanille

1-2 cuillères à soupe de miel (variable selon le goût)

Dans un grand bol, mélanger les bananes, le jus de citron, le yogourt et le miel. Réfrigérer pendant au moins 4 heures. Verser dans la sorbetière et suivre les instructions de congélation.

GARANTIE LIMITÉE DE 10 ANS

Wilton Industries garantit que The Incredible Ice Cream Machine™ sera exempts de vice de matière ou de confection, pendant 10 ans. Pour que cette garantie soit valide, le propriétaire doit suivre les conseils d'utilisation et d'entretien en page 3.

Pour toute question concernant The Incredible Ice Cream Machine, veuillez contacter Customer Service Department, Wilton Industries, Inc. 2440 W. 75th Street, Woodridge, IL 60517; 800-772-7100; www.wilton.com. LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT SOUS LA PRÉSENTE GARANTIE EST LE RECOURS EXCLUSIF DE L'ACHETEUR ORIGINEL. Il est possible que nous vous demandions de nous renvoyer le produit correctement emballé. Si nous estimons que le produit est défectueux, nous réparerons ou, à notre discrétion, remplacerons ce produit par un produit identique ou de valeur comparable et vous le ferons parvenir sans aucun frais.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de la mauvaise utilisation, négligence, accidents, abus ou utilisation commerciale. DANS LE CAS DU NON RESPECT DE LA GARANTIE DE CE PRODUIT, EXPRESSE OU IMPLICITE, WILTON NE SERA PAS TENU RESPONSABLE DES FAUX-FRAIS OU DOMMAGES INDIRECTS. Parce que certains états n'autorisent pas l'exclusion des faux-frais et dommages indirects, la restriction ci-dessus peut ne pas vous concerner. Cette garantie vous donne certains droits et vous pouvez avoir d'autres droits, qui varient d'un état à l'autre.

©2004 Wilton Industries, Inc., Woodridge, IL 60517 www.wilton.com
Printed in China/Imprimé en Chine
Stock No. 2104-671