

# Cuisinart®

## Gelateria™ 美膳雅 1.9L 半自動冰淇淋雪酪機

ICE-70PCTW



### 使用說明書 及食譜



為了您的安全及愉快地使用本產品，請在使用前認真閱讀說明書。

---

# 重要安全措施

使用電器時，務必遵守安全措施以減低火災、觸電或受傷的風險，包括下列：

1. 使用前詳閱所有說明。
2. 為了避免觸電的風險，請勿將電線、插頭、或電器底座浸入水或其他液體之中。
3. 本電器不得讓身體、感官、精神狀態異常或知識經驗不足人士(包括孩童)使用，除非身旁有負責其安全的人員監管並指示電器使用方式。孩童或靠近孩童使用任何電器時必須有緊密監控。應監控孩童以確保他們沒有把玩電器的狀況發生。
4. 未使用時、組裝前或拆解零件清潔前，請將電源調製關閉，接著拔掉插頭。拔起時，握著插頭從插座上拔起。請勿直接拉扯電線以拔除插頭。
5. 避免接觸移動的零件。操作時遠離手、頭髮、衣服，還有勺匙和其他用具，以減少受傷風險或損毀電器用品。
6. 請勿使用電器已被損毀的電源線、插頭或於電器當機、掉落或任何損毀狀態之下使用。請撥打客服專線，聯繫美膳雅的客服做進一步檢測、維修或調整。
7. 使用未經Cuisinart/美膳雅建議的配件可能造成火災、觸電或受傷風險。
8. 請勿在戶外使用。
9. 請勿讓電源線懸吊在桌櫃邊或電器碰觸到熱表面。
10. 機器運轉時將手和工具遠離冷凍內膽以減少使用者受傷或電器損毀的風險。請勿在冷凍內膽內使用尖銳物品或工具！尖銳物品會刮傷並損毀冷凍內膽的內部表面。電器處於 關閉 狀態時才可使用塑膠挖勺或木湯匙。
11. 本電器僅供居家使用。除了清潔和使用保固之外的處理必須透過 Cuisinart/美膳雅維修人員執行。
12. 請勿於火源、熱盤或爐上使用冷內膽。不可暴露於熱源。不可置於洗碗機；這麼做可能造成火災、觸電或受傷風險。

13. 請勿於電器櫃內或牆櫃內使用電器。放置於電器櫃內時務必要拔除插頭。沒有這麼做可能造成火災風險，特別是電器碰觸到櫃內的牆或關門時門碰到物件。

## 儲存說明 僅供居家使用

### 通知

本電器有極化插座(一插端較寬)。為了降低觸電風險，此插座只能以單一方向插入極化插座。若插頭無法完全插入，請將插頭轉向。請勿嘗試更改此安全功能。

### 注意

本電器僅供居家使用。除了清潔和使用保固之外的處理都應經由美膳雅的客服專員來執行。

- 請勿將底座浸入水中。
- 為減少火災或觸電風險，請勿拆解底座。備註：底座並無提供使用者可自行組裝的零件。
- 僅允許美膳雅的客服專員進行維修。
- 檢查電壓確保標示的電壓符合用戶電壓。
- 請勿以清潔刷粉或硬物進行清潔。

## 功能與說明

### 1. 量杯蓋

將食材倒入透明上蓋口。用來添加食材，像是脆片或堅果，不會中斷攪拌冰淇淋的過程。

### 2. 易扣透明上蓋

透明蓋讓您觀看進行中的製冰過程。  
蓋子的設計可輕鬆扣上底座。

### 3. 攪拌槳

攪拌並注入空氣到冷凍內膽中的液料，  
作成美味的冰淇淋甜點。

### 4. 冷凍內膽

雙層隔絕壁內含冷卻液可快速冷凍液料。  
雙層壁可維持內膽內的冷度。

### 5. 計時器和操作面板

可顯示功能選擇和預設功能。

### 6. 底座

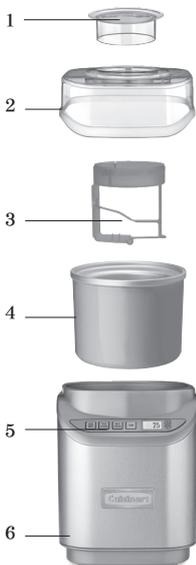
設有馬達製作美式冰淇淋（優格冰淇淋）、  
義式冰淇淋和雪酪。

### 7. 橡膠機器固定腳（未顯示）

止滑底腳可在使用中維持底座平穩。

### 8. 電源線槽（未顯示）

無使用電源線時可輕易推入底座，保持檯面乾淨安全。



## 首次使用前

請勿將馬達底座浸入水中。請用濕巾擦拭。用中性清潔劑清洗蓋、冷凍內膽和攪拌槳去除製造和運送過程中的灰塵或殘餘物。請勿使用研磨性清潔工具或硬物清潔任何配件。

## 冷凍時間和準備動作

開始製作之前冷凍內膽必須完全地冷凍。為了方便製作冷凍甜點，將冷凍內膽儲存放置於冷凍庫中。隨時可取出使用。一般而言，冷凍時間為12-24小時之間。要判斷冷凍內膽是否完全結凍，可以搖動一下。如果沒有聽見液體移動聲便表示冷卻液

已經結凍。冷凍之前，請先清洗內膽並完全乾燥。建議將冷凍內膽放置在冷凍庫的最後方，也是最冷的位置。**提醒：** 冷凍庫應設定為  $-18^{\circ}\text{C}$  確保冷凍所有食物。

## 製作冰淇淋

- 參考美膳雅食譜，或使用您自己的食譜，確保生產量為2夸脫(1.9公升)以內。請勿裝填液料超過內膽的 $\frac{1}{2}$ 高度，因為冰淇淋會在冷凍過程中膨脹。為取得最佳成果，使用方便倒出液料的容器準備冰淇淋液料。
- 將冷凍內膽從冷凍庫取出。將冷凍內膽放置於底座中央。  
**備註：** 冷凍內膽一旦離開冷凍庫便開始快速解凍。移出冷凍庫後請立即使用。
- 將攪拌槳放置入冷凍內膽中。攪拌槳不會緊扣。它置於內膽中央，圓圈面朝上。
- 將透明上蓋放置於機器上，轉至中央偏右側，順時針轉至扣到正確位置鎖住。
- 一旦機器插上電源，所有功能鍵應會亮燈。使用操作面板，選擇想要的功能：美式冰淇淋、義式冰淇淋或雪酪。您將聽到嗶聲指示準備好模式。**備註：** 準備製作優格冰淇淋請使用美式冰淇淋功能。一旦準備程序開始啟動便無法更改功能。需要的話，按啟動/關閉二次重新設定機器。
- 若需要，可使用箭頭調整預設時間。時間上限為 60 分鐘。按啟動/關閉。冷凍內膽會開始轉動，預設時間會顯示於LCD螢幕上。
- 立即將食材倒入冷凍內膽中。將量杯蓋上。
- 冰淇淋和雪酪會在15到40分鐘內完成，建議不要攪打冰淇淋超過30分鐘，雪酪不超過40分鐘。因為冷凍內膽也在漸漸回溫。製作時間取決於您製作的食譜和液料多寡。當混和液料的濃稠度達到期望便完成。基本上質地像霜淇淋口感即完成。想要質地較硬的話，將冰淇淋另外裝到保鮮盒中冰入冷凍庫2小時以上。

一旦超過時間，機器每5分鐘會嗶5秒，最多30分鐘提醒您冷凍甜品完成可食用或冷凍庫保存。

**備註：** 最終的濃稠度會有許多變數— 室溫、內膽溫度、食材溫度等等。若較快完成食譜，可按啟動/關閉鍵。

**備註：** 請勿將冰淇淋存放於冷凍內膽內。冰淇淋會黏在內膽邊且可能損毀冷凍內膽。僅存放於塑膠保鮮盒內。

## 添加食材

一般而言，脆片和堅果類的食材應該在食譜完成前最後5分鐘加入。一旦甜點開始濃稠，就可從食材上蓋投料口加入食材。

想要在美式冰淇淋、義式冰淇淋或優格冰淇淋中加入巧克力醬的話，可擠入熱可可醬或融化巧克力。融化的巧克力一接觸到冰凍食材就會硬化。因此須慢慢擠入才能確保不會結塊。

## 安全功能

Cuisinart® Gelateria™ 1.9L半自動冰淇淋雪酪機配有安全功能機制可在系統過熱時自動停止機器。這可能在攪打冰淇淋時極度濃稠時發生、或者機器長時間運轉、或加入的食材(堅果等等)太大塊。機器先按下啟動/關閉鍵，再取出食材或另外放置，如果要繼續攪打冰淇淋，重新選擇功能鍵並按下啟動/關閉鍵，重新啟動程序。

## 清潔、存放和保養

**清潔：** 以中性清潔劑清潔冷凍內膽、攪拌槳和上蓋。請勿將冷凍內膽置於洗碗機內。請勿以非研磨性清潔劑或工具清洗。用濕巾清潔馬達底座。徹底擦乾所有配件。

**存放：** 請勿將濕的冷凍內膽放入冷凍庫，應先徹底將內膽擦拭乾淨。請勿存放透明上蓋、攪拌槳或底座在冷凍庫中。

**保養：** 任何其他處理都應經由美膳雅客服專員執行。

## 疑難排解

- **問題：** 誤選功能鍵。
- **解答：** 按啟動/關閉鍵二次可重設機器設定。
- **問題：** 機器每幾分鐘會嗶嗶。
- **解答：** 按啟動/關閉鍵，機器程序已完成。
- **問題：** 按箭頭無法調整時間。
- **解答：** 若無法調整時間。要重設機器，按下啟動/關閉鍵，程序啟動。建議攪打冰淇淋時間為25分鐘，勿超過30分鐘，雪酪不超過40分鐘。
- **問題：** 機器停止運作。
- **解答：** 冰淇淋可能已完成，或載量太大。按啟動/關閉鍵讓機器冷卻。
- **問題：** 成品冰淇淋太稀不夠濃稠。
- **解答：** 液料倒出，再將冷凍內膽放回冷凍庫。(重新評估液料和/或內膽溫度)
- **問題：** 無法選擇想要的設定(例如 運轉時無法調時間)
- **解答：** 拔掉機器插頭，重新開始。

## 保固

### 兩年主機保固

本產品主機保固兩年，僅限消費者使用。若您以零售方式購買，且供個人、家庭或居家使用的美膳雅1.9L半自動冰淇淋雪酪機，即具備消費者身分。

消費者需保留原始購買憑證，以便獲得保固服務。若您沒有購買日期證明，基於本保固之目的，將以製造日期作為購買日期。

您的美膳雅1.9L半自動冰淇淋雪酪機乃是依最嚴謹的品質規格製造，專為110伏特電壓插座設計，並且只能使用合格認可的配件和備品。

保固排除事項：因試圖經由整流器使用本產品，以及非使用美膳雅合格認可之配件、備品或維修服務，而造成的任何瑕疵或損壞。本保固不包括因意外、使用不當、運送或正常居家使用以外所造成的任何損壞。

本保固排除一切偶發或間接損害。

**重要事項：**若本產品因製造或配件瑕疵導致操作問題，將由美膳雅客戶服務中心的人員進行服務，請致電美膳雅客服專線 (02) 8751-3633，以確保問題經過適當診斷、產品使用正確部件，並確認產品仍在保固期間等。本產品僅保固主機馬達。

姓名	電話：		
地址			
商品	購買(交易)日期： 年 月 日		
機型	公司、經銷商確認章		
機號			
為確保您的權益，請檢查各項資料是否正確，並檢查是否蓋上經銷商確認章，無蓋章者無效。 <ul style="list-style-type: none"><li>• 非台灣型號者，恕難提供售後務。</li><li>• 日期未填寫者，本保證書無效。</li></ul>			

香港商美康雅香港有限公司台灣分公司  
台北市內湖區瑞光路583巷24、26號6樓

製造日期格式說明：  
1st / 2nd=WW=YY年中第幾週數；  
3rd / 4th=YY=西元年的後兩位數字=20YY)

# 食譜製作要點

為了最佳質地，食材混合好要冰鎮至少2小時或至多3天。冰凍後一定要重新攪拌確保所有食材充分混合。雖然混材不一定需要冰，但放置在冷卻的環境會幫助結合食材，且防止結凍過程中形成任何冰體或大晶體。

有些食譜使用熟食材。為了有絕佳成品，使用熟食混材前應該要冰過夜或浸於冷卻冰盆中。製作冰盆時，可將大容器中盛滿冰和水。將湯鍋或其他容器放入冰盆。完全地冷卻熟食材。

您可用低脂鮮奶油(例如：半對半鮮奶油)和/或鮮奶(低脂或脫脂)代替許多食譜中的重鮮奶油和全脂鮮奶。然而，記住內含脂肪越高，成品就會越濃稠。使用低脂替代品可能會改變甜點口味、稠度和質感。替代時，一定要使用跟原品項同量的替代品。例如，如果食譜需要2杯鮮奶油，使用完整2杯的替代物(像是1杯鮮奶油加1杯全脂鮮奶)。

您可以人工代糖取代糖。徹底攪拌充分混合代糖。見P.12食譜建議。

若想要硬一點的質感，轉盛到塑料保鮮盒後放到冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出。

製作雪酪時，使用水果前一定要品嘗熟度和甜度。冷凍程序會降低水果甜度，因此吃起來會比攪拌前的液料較不甜。若水果吃起來是酸的，要加比食譜更多的糖。若水果很熟或很甜，減少食譜的糖量。以P.19一開始的雪酪食譜作為範例。

確保啟動機器前已放置好攪拌槳和蓋上透明上蓋。

建議冰淇淋攪打時間為15-40分鐘,請勿攪打冰淇淋超過30分鐘,雪酪不超過40分鐘。因為冷凍內膽也已逐漸回溫中。

## 食譜

### 美式冰淇淋：

香草冰淇淋 .....	6
巧克力冰淇淋 .....	6
花生醬冰淇淋 .....	7
香蕉核桃粒冰淇淋 .....	7
奶油胡桃冰淇淋 .....	8
新鮮草莓冰淇淋 .....	8
濃醇香草豆冰淇淋 .....	9
新鮮薄荷巧克力餅乾冰淇淋 .....	9
墨西哥巧克力冰淇淋 .....	10
開心果冰淇淋 .....	10
橙酒冰淇淋 .....	11

### 特別口味美式冰淇淋：

無奶香草冰淇淋 .....	11
龍舌蘭香草冰淇淋 .....	12
甜菊香草冰淇淋 .....	12
巧克力椰子冰淇淋 .....	12
櫻桃巧克力冰淇淋 .....	13

### 義式冰淇淋：

基底香草義式冰淇淋 .....	13
巧克力棒果義式冰淇淋 .....	14
卡士達義式冰淇淋 .....	14
檸檬義式冰淇淋 .....	15
馬斯卡彭乳酪無花果義式冰淇淋 .....	15
綜合莓果義式冰淇淋 .....	16
百里香義式冰淇淋 .....	17

## 優格冰淇淋：

濃醇香草優格冰淇淋 .....	17
芒果優格冰淇淋 .....	18
巧克力扭結脆餅優格冰淇淋 .....	18
藍莓優格冰淇淋 .....	18
蜂蜜杏仁優格冰淇淋 .....	19

## 雪酪：

黑巧克力雪酪 .....	19
檸檬羅勒雪酪 .....	20
覆盆子薄荷雪酪 .....	20
Prosecco氣泡酒葡萄柚雪酪 .....	20
鳳梨雪酪 .....	21

## 冷凍甜點：

巧克力可可豆胡桃夾心餅乾 .....	21
開心果生日蛋糕 .....	22

## 淋醬：

太妃糖醬 .....	22
熱可可醬 .....	23
覆盆子醬 .....	23

\*以下食譜可依說明書指示備好液料後冷藏至冰箱2小時或直接製作倒入內膽攪打冰淇淋皆可。

## 香草冰淇淋

這款冰淇淋可於攪拌結束後撒最愛糖果碎做裝飾

成品約 7 杯 (14個 ½-杯量)

1	杯全脂鮮奶
1	杯加2大匙砂糖 少許粗鹽
3	杯重鮮奶油
1½	大匙純香草精

1. 在一個中型攪拌碗內，使用手持式攪拌棒低速或手拌混和牛奶、糖和鹽直到融化。拌入重鮮奶油和香草。蓋上蓋子冰至冷藏至少2小時，或隔夜。
2. 選擇美式冰淇淋功能接著按下啟動/關閉鍵。由上蓋口倒入液料接著蓋上蓋子。混合直到濃稠。冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將冰淇淋裝入塑料保鮮盒放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯)：

卡路里 260 (67% 來自脂肪) · 碳水化合物 19g · 蛋白質 2g · 脂肪 20g  
· 飽和脂肪12g · 膽固醇 75mg · 鹽 45mg · 鈣 66mg · 纖維 0g

## 巧克力冰淇淋

可添加26頁的熱可可醬享用極致甜點

成品約 6 杯 (12個 ½-杯量)

¾	杯可可粉過篩
½	杯砂糖
½	杯紅糖 少許粗鹽
1	杯全脂鮮奶
2½	杯重鮮奶油

## 2 茶匙純香草精

1. 中型攪拌碗內放入可可、糖和鹽；攪拌混合，用手指分開較大的塊狀物。加入鮮奶並，使用手持式攪拌棒低速或手拌，直到乾食材混合融化。拌入重鮮奶油和香草。蓋起來並冰至冷藏至少2小時，或隔夜。
2. 選擇美式冰淇淋功能接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯)：

卡路里 283 (72% 來自脂肪) · 碳水化合物 17g · 蛋白質 3g · 脂肪 23g  
· 飽和脂肪14g · 膽固醇 85mg · 鹽 46mg · 鈣 71mg · 纖維 1g

## 花生醬冰淇淋

最簡易的冰淇淋之一，冰淇淋中濃郁的花生醬肯定讓親友驚嘆

成品約 6杯 (12個 ½-杯量)

- 1 杯優質花生醬
- ¾ 杯砂糖
- 1 杯全脂鮮奶
- 2 杯重鮮奶油
- 1 茶匙純香草精
- 1 杯巧克力花生醬杯碎糖 (約 15 迷你花生醬杯)

1. 中型攪拌碗內，使用手持式攪拌棒低速混合花生醬和糖直至滑順。加入鮮奶以低速攪拌直到糖融解，約1-2分鐘。拌入重鮮奶油和香草精。蓋上蓋子冷藏冰至少2小時，或隔夜。
2. 按下美式冰淇淋功能鍵接著按啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。冰淇淋快攪拌完成時，慢慢加入糖果碎。允許完全混合。冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯)：

卡路里 365 (68% 來自脂肪) · 碳水化合物 23g · 蛋白質 8g · 脂肪 29g  
· 飽和脂肪12g · 膽固醇 58mg · 鹽 157mg · 鈣 58mg · 纖維 2g

## 香蕉核桃粒冰淇淋

別讓這款冰淇淋繁瑣步驟嚇倒。

成品中美味的凍香蕉、烤核桃和巧克力片會證明它 得

成品約 6杯 (12個 ½-杯量)

- ¾ 杯全脂鮮奶
- 2½ 杯重鮮奶油
- 1 完整香草豆莢，對半切開，刮出香草籽
- ½ 茶匙純香草精
- ½ 茶匙粗鹽
- ½ 杯黑糖
- 1 大匙水
- 3 大匙無鹽奶油
- 3 根大香蕉，切1吋片
- 2 大匙萊姆酒
- ½ 茶匙新鮮檸檬汁
- ¾ 杯烤核桃，粗切碎
- 6 盎司苦甜巧克力，粗略的切碎

1. 中型單柄鍋中加入牛奶、鮮奶油、香草籽(包括香草莢)、香草精和鹽，以中低火煮沸。移開火；讓液體浸泡30分鐘。
2. 當牛奶/鮮奶油混液浸泡時，在一只大平底鍋中加熱糖和水直到開始有嘶嘶聲。拌入奶油並加熱至溶化。加入香蕉；煮約2分鐘，或直到有香味且軟化。小心地攪入萊姆酒再煮2分鐘，或直到些微濃稠。移開火。香蕉中拌入檸檬汁，接著混入浸泡的牛奶/奶油液體。蓋上蓋子冰至冷藏至少2小時，或隔夜。
3. 攪拌冰淇淋之前，在微冒泡得隔水加熱碗中融化苦甜巧克力。讓巧克力保持室溫(應該維持液態，但不燙)。

4. 移除浸泡奶/奶油液中的香草莢；丟棄香草莢。選擇美式冰淇淋功能接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。
5. 當冰淇淋快要攪拌完全時，加入核桃；混合直到融合。完成前，擠上融化的巧克力到攪拌中的冰淇淋。冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯)：

卡路里 260 (62% 來自脂肪) · 碳水化合物 22g · 蛋白質 3g · 脂肪 19g  
· 飽和脂肪 9g · 膽固醇 35mg · 鹽 90mg · 鈣 38mg · 纖維 2g

## 奶油胡桃冰淇淋

烤胡桃的奶油可留用在薄餅或方格鬆餅上

成品約 6½ 杯 (13個 ½-杯量)

- 4 大匙無鹽奶油
- 1 杯胡桃
- 1 茶匙粗鹽，加少許
- 1¼ 杯全脂鮮奶
- 1 杯砂糖
- 2½ 杯重鮮奶油
- 2 茶匙純香草精

1. 中型平底鍋中融化奶油。加入胡桃和1茶匙鹽。中低火煎烤胡桃直到金黃色，攪拌約6-8分鐘。移開火，濾油保存胡桃，讓它冷卻。
2. 取中型攪拌碗內，使用手持式攪拌棒低速混合奶、糖和少許鹽直到糖溶解。拌入重鮮奶油和香草精。蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。先再次攪拌混合後再倒入冰淇淋機。
3. 選擇美式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。當冰淇淋快要攪拌完全時，加入胡桃；讓它完全混合。冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯)：

卡路里 349 (75% 來自脂肪) · 碳水化合物 19g · 蛋白質 3g · 脂肪 30g  
· 飽和脂肪 15g · 膽固醇 81mg · 鹽 45mg · 鈣 68mg · 纖維 1g

## 新鮮草莓冰淇淋

最終於草莓盛產時製作，這款冰淇淋清爽、甜美，有著滿滿莓果味。

成品約 5½ 杯 (11個 ½-杯量)

- 1½ 杯鮮草莓，去蒂\*
- ¾ 杯全脂鮮奶
- ¾ 杯砂糖
- 少許粗鹽
- 1½ 杯重鮮奶油
- 1½ 茶匙純香草精

1. 將草莓放入調理機並置入刀片。粗略/細緻切完即暫停(依照偏好而定)
2. 在一個中型攪拌碗內，使用手持式攪拌棒低速或手拌混和牛奶、糖和鹽直到糖融化。拌入重鮮奶油和香草精。拌入保留的草莓含果汁。蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。再次混合均勻後再倒入冰淇淋機。
3. 選擇美式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

\*若沒有新鮮草莓可以用解凍的冷凍草莓代替

每份量營養表 (½ 杯)：

卡路里 175 (62% 來自脂肪) · 碳水化合物 15g · 蛋白質 1g · 脂肪 12g  
· 飽和脂肪 12g · 膽固醇 46mg · 鹽 21mg · 鈣 24mg · 纖維 0g

## 濃醇香草豆冰淇淋

香草愛好者記得使用新鮮香草籽，留存濃郁風味

成品約 5 杯 (10 個 ½-杯量)

- 2 杯全脂鮮奶
  - 2 杯重鮮奶油
  - 1 杯砂糖
  - 少許粗鹽分堆
  - 1 完整香草豆莢，對半切開，刮出香草籽
  - 7 顆大蛋黃
1. 中型單柄鍋以中低溫加熱，加入牛奶、鮮奶油、一半糖、鹽和香草籽(包括香草莢)。攪拌混合煮沸。
  2. 奶/鮮奶油混液加熱時，在中型攪拌碗內混合蛋黃和剩餘的糖。使用手持攪拌棒低速或手打直到混合液變白且濃稠。
  3. 一旦奶/鮮奶油混液煮滾，將 1/3 左右的混合液加入蛋黃/糖混液中。再加入另外 1/3 混液，接著將混合液倒回鍋中。使用木匙，低溫攪拌混合液直到有些濃稠且包覆湯匙背面。混合液千萬不能沸騰否則蛋黃會過熟 - 此程序應該只花幾分鐘。
  4. 讓冰淇淋基底維持室溫。然後蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。攪拌前，先將混液過篩並丟棄香草莢。
  5. 選擇美式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 260 (62% 來自脂肪) · 碳水化合物 21g · 蛋白質 3g · 脂肪 18g  
· 飽和脂肪11g · 膽固醇 165mg · 鹽 50mg · 鈣 87mg · 纖維 0g

## 新鮮薄荷巧克力餅乾冰淇淋

絕對勝出的組合，鮮薄荷和巧克力造就這款香濃稠的冰淇淋

成品約 6 杯 (12 個 ½-杯量)

- 2 杯全脂鮮奶
  - 2 杯重鮮奶油
  - 1 杯砂糖，分半
  - ¼ 茶匙粗鹽
  - 2 茶匙純香草精
  - 3 杯新鮮薄荷葉
  - 7 顆大蛋黃
  - 1½ 杯巧克力夾心餅乾碎 (約 12片餅乾)
1. 中型單柄鍋以中低溫加熱，加入奶、鮮奶油、一半糖、鹽、香草和薄荷葉。攪拌混合煮滾。
  2. 奶/鮮奶油混液加熱時，在中型攪拌碗內混合蛋黃和剩餘的糖。使用手持式攪拌棒低速或手打直到混合液變白且濃稠。
  3. 一旦奶/鮮奶油混液煮滾，慢慢地將 1/3 左右的熱混合液加入蛋黃/糖混液中。再加入另外 1/3 混液，接著將混合液倒回鍋中。使用木匙，攪拌混合液直到有些濃稠且包覆湯匙背面。混合液千萬不能沸騰否則蛋黃會過熟 - 此程序應該只花幾分鐘。
  4. 讓冰淇淋基底維持室溫。然後蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。攪拌前，先將混液過篩。
  5. 選擇美式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。冰淇淋幾乎攪拌完全時，慢慢加入餅乾碎。完全混合。冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 330 (56% 來自脂肪) · 碳水化合物 32g · 蛋白質 5g · 脂肪 21g  
· 飽和脂肪12g · 膽固醇 165mg · 鹽 115mg · 鈣 126mg · 纖維 2g

## 墨西哥巧克力冰淇淋

這款冰淇淋對部份人來說可能有點辣，因此依個人口味斟酌辣椒份量

成品約 5杯 (10個 ½-杯量)

- 2 杯全脂鮮奶
- 2 杯重鮮奶油
- 2 茶匙純香草精
- 1½ 茶匙肉桂粉
- ¼ 茶匙紅辣椒粉
- ¾ 茶匙粗鹽
- ¾ 杯砂糖，分半
- 8 顆大蛋黃
- 8 盎司苦甜巧克力，粗略的切碎

1. 中型單柄鍋以中低溫加熱，加入奶、鮮奶油、香草、香料、鹽和一半糖。攪拌混合煮滾。
2. 奶/鮮奶油混液加熱時，在中碗內混合蛋黃和剩餘的糖。使用手持式攪拌棒低速或手打直到混合液變白且濃稠。
3. 切碎的巧克力另外放在攪拌碗中；待用。
4. 一旦奶/鮮奶油混合液煮至小滾，慢慢地將 1/3 左右的熱混合液加入蛋黃/糖混液中。再加入另外 1/3 混液，接著將混合液倒回鍋中。使用木匙，攪拌混合液直到有些濃稠且包覆湯匙背面。混合液千萬不能沸騰否則蛋黃會過熟 - 此程序應該只花幾分鐘。
5. 將熱混液過篩倒入保留的巧克力碗中；讓它停留約1分鐘然後攪拌混合，確保巧克力已融化且蛋液滑順。讓基底維持室溫。然後蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。
6. 選擇冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯)：

卡路里 300 (65% 來自脂肪) · 碳水化合物 23g · 蛋白質 4g · 脂肪 23g · 飽和脂肪13g · 膽固醇 160mg · 鹽 140mg · 鈣 85mg · 纖維 1g

## 開心果冰淇淋

這是傳統備款作為 Cuisinart Gelateria™ 半自動冰淇淋機的經典口味。我們喜愛這款冰淇淋搭配25頁的生日蛋糕，或就直接挖一匙到最愛的甜筒脆餅裡。

成品約 7 杯 (14個 ½-杯量)

- 2 杯全脂鮮奶
- 2 杯重鮮奶油
- 1 杯砂糖，分半
- 少許粗鹽
- 5 顆大蛋黃
- 1½ 杯無鹽去殼烘焙開心果
- ¾ 茶匙杏仁精

1. 中型單柄鍋以中低溫加熱，加入奶、鮮奶油、1/3杯糖和鹽。攪拌混合煮滾。
2. 奶/鮮奶油混液加熱時，在中型攪拌碗內混合蛋黃和1/3杯糖。使用手持式攪拌棒低速或手打直到混合液變白且濃稠。
3. 裝好刀片的調理機碗中，混合開心果和剩餘的糖。按暫停鍵粗略絞碎堅果放一邊。
4. 一旦奶/鮮奶油混液煮滾，慢慢地將 1/3 左右的熱混合液加入蛋黃/糖混液中。再加入另外 1/3 混液，接著將混合液倒回鍋中。使用木匙，攪拌混合液直到有些濃稠且包覆湯匙背面。混合液千萬不能沸騰否則蛋黃會過熟 - 此程序應該只花幾分鐘。
5. 混合液過篩倒入中型攪拌碗。拌入開心果碎和杏仁精。讓基底維持室溫。然後蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。
6. 選擇美式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前

15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 289 (64% 來自脂肪) · 碳水化合物 21g · 蛋白質 6g · 脂肪 21g  
· 飽和脂肪10g · 膽固醇 117mg · 鹽 46mg · 鈣 87mg · 纖維1g

## 橙酒冰淇淋

為成人世界打造的奢華甜品

成品約 5杯 (10個。-杯量)

- 2 杯全脂鮮奶
- 2 杯重鮮奶油
- 一顆中大型橘子皮
- 1 杯砂糖，分半
- 少許粗鹽
- 5 顆大蛋黃
- 1 茶匙純香草精
- 3 大匙橙酒

1. 中型單柄鍋以中低溫加熱，攪拌鮮奶和鮮奶油直到小滾。熄火並加入柑橘皮；讓混合液浸泡30-60分鐘。浸泡後，加一半糖和鹽並以中低火溫熱至小滾。
2. 奶/鮮奶油混液加熱時，在中型攪拌碗內混合蛋黃和剩餘的糖。使用手持攪拌棒低速或手打直到混合液變白且濃稠。
3. 一旦奶/鮮奶油混合液煮至小滾，慢慢地將 1/3 左右的熱混合液加入蛋黃/糖混液中。再加入另外 1/3 混液，接著將混合液倒回鍋中。使用木匙，攪拌混合液直到有些濃稠且包覆湯匙背面。混合液千萬不能沸騰否則蛋黃會過熟 - 此程序應該只花幾分鐘。
4. 拌入香草和橙酒並將混合液過篩(丟棄橘皮)；維持室溫。蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。再次攪拌後再倒入冰淇淋機。
5. 選擇美式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接

著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 313 (60% 來自脂肪) · 碳水化合物 24g · 蛋白質 4g · 脂肪 21g  
· 飽和脂肪13g · 膽固醇 177mg · 鹽 62mg · 鈣 103mg · 纖維 0g

## 無奶香草冰淇淋

這款另類甜品不會讓您失望

成品約 6杯 (12個 ½-杯量)

- 4 杯無糖植物奶(豆奶、麻籽奶、杏仁奶、米漿)
- 2½ 大匙木薯粉
- 1 杯砂糖
- 少許粗鹽
- 1½ 茶匙純香草精

1. 取中型攪拌碗內，使用手持式攪拌棒低速或手打混合所有食材。蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。再次攪拌後再倒入冰淇淋機。
2. 選擇美式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 105(8% 來自脂肪) · 碳水化合物 21g · 蛋白質 3g · 脂肪 1g  
· 飽和脂肪0g · 膽固醇 0mg · 鹽 38mg · 鈣 14mg · 纖維1g

## 龍舌蘭香草冰淇淋

龍舌蘭蜜帶給香草冰淇淋蜂蜜似口感

成品約 6杯 (12個 ½-杯量)

- 1 杯全脂鮮奶
- $\frac{2}{3}$  杯龍舌蘭蜜
- 少許粗鹽
- 3 杯重鮮奶油
- $1\frac{1}{2}$  茶匙純香草精

1. 中型攪拌碗內，使用手持式攪拌棒低速或手打混合奶、龍舌蘭蜜和鹽直到均勻。拌入鮮奶油和香草。蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。
2. 選擇美式冰淇淋功能鑑接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 228(87% 來自脂肪) · 碳水化合物 5g · 蛋白質 1g · 脂肪 21g  
· 飽和脂肪17g · 膽固醇 83mg · 鹽 47mg · 鈣 84mg · 纖維1g

## 甜菊香草冰淇淋

甜菊用量少許就足夠。

建議用1大匙甜菊粉即可，若冰淇淋不夠甜，也可加入冷凍果泥。

成品約 5杯 (10個 ½-杯量)

- $1\frac{1}{2}$  杯全脂鮮奶
- 5 茶匙甜菊粉
- 少許粗鹽
- 2 杯重鮮奶油

## 3 茶匙純香草精

1. 中型攪拌碗內，使用手持式攪拌棒低速或手打混合奶、甜菊和鹽直到甜菊溶解。拌入鮮奶油和香草。蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。
2. 選擇美式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 268(95% 來自脂肪) · 碳水化合物 3g · 蛋白質 1g · 脂肪 25g  
· 飽和脂肪17g · 膽固醇 100mg · 鹽 30mg · 鈣 41mg · 纖維0g

## 巧克力椰子冰淇淋

美味濃郁的無奶冷凍甜點。

冷凍前一定要攪拌非常均勻避免成品中出現結塊

成品約 4杯 (8個 ½-杯量)

- $\frac{3}{4}$  杯可可粉,過篩
- $\frac{2}{3}$  杯砂糖
- $\frac{1}{3}$  杯二砂糖
- 少許粗鹽
- 2 罐 (13.5 盎司/罐) 椰奶(勿用“淡奶”)
- $1\frac{1}{2}$  茶匙純香草精

1. 使用手持式攪拌棒或浸入式攪拌碗，以低速混合所有食材，直到非常滑順無結塊。
2. 蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。再次攪拌後再倒入冰淇淋機。
3. 選擇美式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :  
卡路里 305(57% 來自脂肪) · 碳水化合物 31g · 蛋白質 3g · 脂肪 20g  
· 飽和脂肪18g · 膽固醇 0mg · 鹽 46mg · 鈣 6mg · 纖維 2g

## 櫻桃巧克力冰淇淋

櫻桃巧克力糖以冰淇淋形式呈現。  
這款無奶甜點肯定能滿足所有人。

成品約 6杯 (12個 ½-杯量)

- 2 罐 (13.5 盎司/罐) 椰奶(勿用 “淡奶”)
- ¾ 杯砂糖
- ½ 茶匙粗鹽
- 1 茶匙純香草精
- 1 杯冷凍櫻桃，解凍
- 4 盎司苦甜巧克力 (約¾杯)，融化並保溫 (或使用植物奶或巧克力豆)

1. 使用手持式攪拌棒浸入攪拌碗，以低速混合椰奶、糖、鹽和香草，直到非常滑順無結塊。加入解凍櫻桃並間歇暫停以混合(可以依照喜好完全打成泥、或留塊狀)。
2. 蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。再次攪拌後再倒入冰淇淋機。
3. 選擇美式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。當冰淇淋攪拌完成時，擠入融化的巧克力。冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :  
卡路里 165(74% 來自脂肪) · 碳水化合物 10g · 蛋白質 1g · 脂肪 15g  
· 飽和脂肪13g · 膽固醇0mg · 鹽 112mg · 鈣 3mg · 纖維 1g

## 基底香草義式冰淇淋

擠上巧克力熔漿享受奢華的絲翠起司義式冰淇淋。

成品約 5杯 (10個 ½-杯量)

- 1 杯重鮮奶油
- 3 杯全脂鮮奶，分半
- 1 杯砂糖
- 2 大匙玉米粉
- ½ 少許粗鹽
- ½ 茶匙純香草精
- 1 大匙液態果膠

1. 中型單柄鍋內混合鮮奶油和2杯鮮奶。以中/中低溫加熱。
2. 奶/鮮奶油混液加熱時，在一只中小碗內混合剩餘的奶、糖、玉米粉、鹽和香草。手打直到混合。
3. 一旦鮮奶油/奶混液已熱，加入奶/糖混液並攪拌直到完全融合。仍以中低溫加熱直到小滾且稍微濃稠，可包覆湯匙背面(視爐子而定但不會需超過20分鐘)。
4. 將鍋子移開火源，拌入果膠，過濾並冷卻至室溫。蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。再次攪拌後再倒入冰淇淋機。
5. 選擇義式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。義式冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將義式冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :  
卡路里 211(46% 來自脂肪) · 碳水化合物 26g · 蛋白質 3g · 脂肪 11g  
· 飽和脂肪 7g · 膽固醇 43mg · 鹽 61mg · 鈣 106mg · 纖維 0g

## 巧克力榛果義式冰淇淋

許多義式冰淇淋店的標準款，這道食譜將義大利風味帶入您的廚房

成品約 5杯 (10個 ½-杯量)

1¾	杯重鮮奶油
2¼	杯全脂鮮奶，分半
½	杯砂糖
2	大匙玉米粉 少許粗鹽
1	杯巧克力椀果醬
½	杯榛果仁碎

1. 中型單柄鍋內混合鮮奶油和1½杯鮮奶。以中/中低溫加熱。
2. 奶/鮮奶油混液加熱時，在一隻中小碗內混合剩餘的奶、糖、玉米粉和鹽。手打直到混合。
3. 一旦鮮奶油/奶混液已熱，加入奶/糖混液並攪拌直到完全融合。慢慢拌入巧克力椀果醬。仍以中低溫加熱直到小滾且稍微濃稠，可包覆湯匙背面(視爐子而定但不會需超過20分鐘)。
4. 將鍋子移開火源，拌入果膠，過濾並冷卻至室溫。蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。再次攪拌後再倒入冰淇淋機。
5. 選擇義式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。當義式冰淇淋快攪拌完成時，慢慢加入榛果。讓它完全混合。義式冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將義式冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 403(65% 來自脂肪) · 碳水化合物 30g · 蛋白質 5g · 脂肪 30g  
· 飽和脂肪 13g · 膽固醇 65mg · 鹽 71mg · 鈣 136mg · 纖維 3g

## 卡士達義式冰淇淋

這道食譜以蛋黃創造濃郁卡士達口味

成品約 4杯 (8個 ½-杯量)

1	杯重鮮奶油
2	杯全脂鮮奶，分半
2	茶匙純香草精
¼	茶匙粗鹽
2	大匙玉米粉
6	顆大蛋黃
¾	杯砂糖

1. 在單柄鍋中將鮮奶油和 1 杯鮮奶混合香草和鹽，以中火加熱。在一隻小碗中，混合剩餘的鮮奶和玉米粉，放置一旁。
2. 奶/鮮奶油混液加熱時，在中碗內混合蛋黃和剩餘的糖。使用手持式攪拌棒低速或手打直到混液變白且濃稠。
3. 一旦鮮奶油/奶混液已熱，加入奶/玉米粉混液並繼續攪拌5分鐘，記得不可煮至沸騰。
4. 持續攪拌的同時，慢慢地將 1/3 左右的熱混液加入蛋黃/糖混液中。再加入另外 1/3 混液，接著將混液倒回鍋中。使用木匙，低溫攪拌混液直到有些濃稠且包覆湯匙背面。混液千萬不能沸騰否則蛋黃會過熟 - 此程序應該只花幾分鐘。
5. 讓義式冰淇淋維持室溫。蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。先用細網過篩冰淇淋再攪拌。
6. 選擇義式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。義式冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將義式冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 176(55% 來自脂肪) · 碳水化合物 17g · 蛋白質 3g · 脂肪 11g  
· 飽和脂肪 6g · 膽固醇 138mg · 鹽 82mg · 鈣 74mg · 纖維 0g

## 檸檬義式冰淇淋

這款經典義式冰淇淋完美呈現酸甜滋味

成品約 5杯 (10個 ½-杯量)

- 1 杯重鮮奶油
- 2 杯全脂鮮奶，分半
- ½ 杯檸檬皮 (約4 - 6 中型檸檬)
- 1¼ 杯砂糖
- 3 大匙玉米粉  
少許粗鹽
- 1 茶匙純香草精
- 1 大匙液態果膠
- 1 杯檸檬汁 (約4 - 6 中型檸檬)

1. 中型單柄鍋內混合鮮奶油和1杯鮮奶。以中/中低溫加熱。
2. 奶/鮮奶油混液加熱時，在一隻中小碗內混合剩餘的鮮奶、檸檬皮、糖、玉米粉、鹽和香草。手打直到混合。
3. 一旦鮮奶油/奶混液已熱，加入奶/糖混液並攪拌直到完全融合。仍以中低溫加熱直到小滾且稍微濃稠，可包覆湯匙背面(視爐子而定但不會需超過20分鐘)。
4. 將鍋子移開火源，拌入果膠，過濾並冷卻至室溫。拌入檸檬汁，蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。再次攪拌後再倒入冰淇淋機。
5. 選擇義式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。義式冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將義式冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 281(40% 來自脂肪) · 碳水化合物 40g · 蛋白質3g · 脂肪 13g  
· 飽和脂肪 8g · 膽固醇 50mg · 鹽 43mg · 鈣 105mg · 纖維 1g

## 馬斯卡彭乳酪無花果義式冰淇淋

馬斯卡彭乳酪和無花果完美組合創造出這款成熟風味的義式冰淇淋。

成品約 6½杯 (13個 ½-杯量)

無花果泥：(或，可用1 杯無花果醬代替手作果泥)

- 1 杯乾燥，零硫酸鹽無花果，約 10 - 12 無花果
- 1½ 杯水，視需要增加
- 2 大匙蜂蜜

馬斯卡彭乳酪基底：

- 1½ 杯重鮮奶油
- 3 杯全脂鮮奶，分半
- 1¾ 杯砂糖
- 3 大匙玉米粉  
少許粗鹽
- 2 茶匙純香草精
- 1½ 杯馬斯卡彭乳酪
- 1½ 大匙液態果膠
- 1 食譜 無花果泥 (食譜上的整份成品)

製作果泥：

1. 小型單柄鍋內放入無花果、水和蜂蜜。煮滾後立刻轉小火維持熱度。
2. 持續煮至少3小時，視需要邊煮邊加水蓋住無花果。
3. 當無花果非常軟且只剩½杯液體，用手持式攪拌棒打碎至滑順。冰鎮待用。

煮無花果時，準備基底：

1. 中型單柄鍋內混合鮮奶油和1½杯鮮奶。以中/中低溫加熱。

2. 奶/鮮奶油混液加熱時，在一只中小碗內混合剩餘的奶、糖、玉米粉、鹽和香草。手打直到混合。
3. 一旦鮮奶油/奶混液已熱，加入奶/糖混液並攪拌直到完全融合；攪拌碗中放馬斯卡彭乳酪。攪拌並鬆開乳酪。
4. 仍以中/中低溫加熱到小滾且稍微濃稠，可包覆湯匙背面(視爐子而定但不會需超過20分鐘)。
5. 將鍋子移開火源，慢慢將熱液體倒入馬斯卡彭乳酪，以手持式攪拌棒或手打至完全均勻。一旦均勻，拌入果膠，過濾並冷卻至室溫。拌入檸檬汁，蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。再次攪拌後再倒入冰淇淋機。混合液將會非常濃稠。
6. 選擇義式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。當義式冰淇淋快攪拌完成時，慢慢加入無花果泥，一次一小份。讓它完全混合。義式冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將義式冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 364(50% 來自脂肪) · 碳水化合物 41g · 蛋白質 4g · 脂肪 20g  
· 飽和脂肪 13g · 膽固醇 74mg · 鹽 128mg · 鈣 115mg · 纖維 1g

## 綜合莓果義式冰淇淋

鮮奶油的濃郁和莓果的甜美是懷舊的流行派(pie à la mode)

成品約 6杯 (12個 ½-杯量)

- |   |                |
|---|----------------|
| 1 | 杯重鮮奶油          |
| 3 | 杯全脂鮮奶，分半       |
| 1 | 杯砂糖            |
| 3 | 大匙玉米粉          |
| ¼ | 茶匙粗鹽           |
| 2 | 杯綜合新鮮或冷凍(解凍)莓果 |
| 1 | 茶匙純香草精         |
| 2 | 大匙綜合莓果醬        |

1. 中型單柄鍋內混合鮮奶油和3杯鮮奶。以中/中低溫加熱。
2. 奶/鮮奶油混液加熱時，在一只中小碗內混合剩餘的奶、糖、玉米粉和鹽。手打直到混合。使用攪拌器、食物處理機或手持式攪拌棒，將莓果打成果泥直到滑順；放一旁待用。
3. 一旦鮮奶油/奶混液已熱，加入奶/糖混液並攪拌直到完全融合。仍以中低溫加熱直到小滾且稍微濃稠，可包覆湯匙背面(視爐子而定但不會需超過20分鐘)。
4. 將鍋子移開火源，拌入莓果泥、香草和果醬；過篩並冷卻至室溫。蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。再次攪拌後再倒入冰淇淋機。
5. 選擇義式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。義式冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將義式冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 207(44% 來自脂肪) · 碳水化合物 27g · 蛋白質 2g · 脂肪 10g  
· 飽和脂肪 6g · 膽固醇 40mg · 鹽 49mg · 鈣 77mg · 纖維 0g

## 百里香義式冰淇淋

一款風味芬芳的義式冰淇淋，適合搭配一旁的小餅乾享用

成品約 4½杯 (9個 1/2-杯量)

- 1 杯重鮮奶油
- 2 杯全脂鮮奶，分半
- 3 小支新鮮百里香
- 1 杯砂糖
- 1 大匙玉米粉
- 少許粗鹽
- ¾ 杯特級橄欖油
- 1 大匙液態果膠

1. 中型單柄鍋內混合鮮奶油、2杯鮮奶和百里香。以中/中低溫加熱。
2. 移開火讓百里香浸泡在鮮奶油/奶混液中約30分鐘。浸泡後，拿掉並丟棄百里香，接著繼續加熱。
3. 奶/鮮奶油混液再次加熱時，在一只中小碗內混合剩餘的奶、糖、玉米粉和鹽。手動攪拌直到混合。慢慢地拌入橄欖油。
4. 一旦鮮奶油/奶混液已再次加熱，加入奶/糖混液並攪拌直到完全融合。仍以中低溫加熱直到小滾且稍微濃稠，可包覆湯匙背面(視爐子而定但不會需超過20分鐘)。
5. 將鍋子移開火源，拌入果膠，過濾並冷卻至室溫。蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。再次攪拌後再倒入冰淇淋機。
6. 選擇義式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。義式冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將義式冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 394(69% 來自脂肪) · 碳水化合物 29g · 蛋白質 3g · 脂肪 31g  
· 飽和脂肪 10g · 膽固醇 48mg · 鹽 68mg · 鈣 118mg · 纖維 0g

## 濃郁香草優格冰淇淋

雖可用低脂或脫脂優格替代，若要濃醇香的豐富口感，  
使用全脂鮮奶是較理想的選項。

成品約 4杯 (8個 ½-杯量)

- 2 大匙玉米糖漿
- 2 大匙蜂蜜
- ¼ 杯水
- 1 香草豆莢，對半切開，刮出香草籽
- 4 杯全脂鮮奶，原味希臘優格
- 1½ 茶匙純香草精
- 1¼ 杯砂糖
- 少許粗鹽

1. 在中型單柄鍋內加入玉米糖漿、蜂蜜、水和香草夾籽。煮至小滾加熱直到量減半；冷卻待用。
2. 在大的攪拌碗中拌入優格、香草籽、待用的蜂蜜香草液、香草精、糖和鹽。攪拌直到糖都溶解。蓋上蓋子移至冷藏冰2-3小時，或隔夜。
3. 選擇美式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠質地。優格冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將優格冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 387(27% 來自脂肪) · 碳水化合物 48g · 蛋白質 5g · 脂肪 12g  
· 飽和脂肪 8g · 膽固醇 30mg · 鹽 90mg · 鈣 154mg · 纖維 0g

## 芒果優格冰淇淋

這款快速簡單的甜點中我們使用冷凍芒果，  
若想要更濃郁風味，可使用熟甜的鮮芒果

成品約 6杯 (12個 ½-杯量)

- 2 杯全脂鮮奶，原味希臘優格
- ½ 杯砂糖
- 4 杯凍芒果片，解凍
- 1 茶匙鮮檸檬汁
- 少許粗鹽

1. 將所有食材放入食物處理機。打成泥直到完全滑順，中間可視需求按停止刮下碗邊食材。將液料過濾到一只中型碗，蓋上蓋子移至冷藏冰少2小時，或隔夜。
2. 選擇美式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。優格冰淇淋會呈現柔軟質地。若想要較硬的口感，將優格冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 130(7% 來自脂肪) · 碳水化合物 27g · 蛋白質 4g · 脂肪 1g  
· 飽和脂肪 1g · 膽固醇 5mg · 鹽 65mg · 鈣 182mg · 纖維 2g

## 可可扭結脆餅優格冰淇淋

這款香濃甜滋滋的甜點中凸顯出扭結餅乾上巧克力和鹽巴的獨特組合

成品約 6½杯 (13個 ½-杯量)

- 3 杯全脂鮮奶，原味希臘優格
- ¾ 杯砂糖
- ½ 杯可可粉，過篩
- 少許粗鹽
- 1 杯全脂鮮奶

- ½ 茶匙純香草精
- 1 杯可可風味碎或優格風味扭結餅乾碎碎

1. 取大的攪拌碗中拌入除了扭結餅乾外的所有食材，直到乾食材都溶解。蓋上蓋子冰至少2小時，或隔夜。
2. 選擇美式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。當優格冰淇淋快要攪拌完成時，慢慢加入扭結餅乾碎碎。讓它完全混合。優格冰淇淋會呈現柔軟質地。若想要較硬的口感，將優格冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 254(40% 來自脂肪) · 碳水化合物 32g · 蛋白質 5g · 脂肪 11g  
· 飽和脂肪 7g · 膽固醇 21mg · 鹽 183mg · 鈣 131mg · 纖維 0g

## 藍莓優格冰淇淋

這款低脂甜點中可嘗到優格的獨有滋味

成品約 6杯 (12個 ½-杯量)

- 1 ½ 杯全脂鮮奶，原味希臘優格
- ½ 杯砂糖
- 少許粗鹽
- 1 茶匙純香草精
- 3 杯鮮或冷凍藍莓(解凍)
- 1 茶匙鮮檸檬汁

1. 將所有食材放入食物處理機。打成泥直到完全滑順，中間可視需求按停止刮下碗邊食材。將液料過濾到一只大碗中，蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。
2. 選擇美式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。優格冰淇淋會呈現柔軟濃稠質地。若想要較硬的口感，將優格冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :  
卡路里 95(32% 來自脂肪) · 碳水化合物 15g · 蛋白質 2g · 脂肪 3g  
· 飽和脂肪 2g · 膽固醇 9mg · 鹽 29mg · 鈣 45mg · 纖維 1g

## 蜂蜜杏仁優格冰淇淋

像是在享用一碗希臘優格佐蜂蜜

成品約 5杯 (10個 ½-杯量)

- 2½ 杯重鮮奶油
- ⅓ 杯蜂蜜
- ¼ 杯砂糖
- 少許粗鹽
- 1½ 杯全脂鮮奶，原味希臘優格
- 1½ 茶匙純杏仁精
- ¾ 杯杏仁片

1. 一只中小型單柄鍋內，混合鮮奶油、蜂蜜、糖和鹽。加熱時一邊攪拌混合食材。冷卻至室溫。
2. 一只中型攪拌碗內，攪拌優格和杏仁精直到均勻。慢慢拌入冷卻的鮮奶油/蜂蜜混液並持續攪拌直到均勻。蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。再次攪拌後再倒入冰淇淋機。
3. 選擇美式冰淇淋功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。優格冰淇淋會呈現柔軟質地。若想要較硬的口感，將優格冰淇淋裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :  
卡路里 282(65% 來自脂肪) · 碳水化合物 22g · 蛋白質 3g · 脂肪 20g  
· 飽和脂肪 14g · 膽固醇 71mg · 鹽 56mg · 鈣 78mg · 纖維 1g

## 黑巧克力雪酪

獨特的雪酪，我們的黑巧克力雪酪是一款令人沉迷的甜品。

成品約 8杯 (16個 ½-杯量)

- 4 杯水
- 2 杯砂糖
- ½ 茶匙粗鹽
- 4 盎司苦甜巧克力，切碎 (或約 ¾ 杯巧克力片)
- 2 杯可可粉，過篩
- 1½ 茶匙純香草精

1. 準備簡單含水、糖和鹽的糖漿，將三樣食材放入中型單柄鍋以中低溫加熱。煮至糖完全溶解。
2. 煮糖漿時，將巧克力放入中型攪拌碗；待用。
3. 在中碗內，慢慢將熱糖漿加入可可粉中持續攪拌直到滑順。將混液倒進巧克力碎片中。放5分鐘等巧克力融化；加入香草並攪拌混合。冷卻至室溫。蓋上蓋子冰至少2小時，或隔夜。
4. 選擇雪酪功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。雪酪會呈現柔軟質地。若想要較硬的口感，將雪酪裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :  
卡路里 282(65% 來自脂肪) · 碳水化合物 22g · 蛋白質 3g · 脂肪 20g  
· 飽和脂肪 14g · 膽固醇 71mg · 鹽 56mg · 鈣 78mg · 纖維 1g

## 檸檬羅勒雪酪

羅勒為雪酪添加絕佳底韻，但可用任何喜愛的香草替代。

成品約 7杯 (14個 ½-杯量)

- ¾ 杯水
- ¼ 杯砂糖
- 3 大匙檸檬皮，分半
- 1½ 杯鮮羅勒  
少許粗鹽
- ¾ 杯鮮檸檬汁

- 準備簡單含水和糖和1大匙檸檬皮的檸檬糖漿，將三樣食材放入中型單柄鍋以中低溫加熱。煮至糖完全溶解。移開火。
- 糖漿備好後，加入羅勒和鹽。讓它浸泡30分鐘。拌入檸檬汁。冷卻至室溫。蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。
- 將冰鎮後的糖漿以細網過濾，丟棄果皮和羅勒。選擇雪酪功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。雪酪會呈現柔軟質地。若想要較硬的口感，將雪酪裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯)：

卡路里 140(0% 來自脂肪) · 碳水化合物 37g · 蛋白質 0g · 脂肪 0g  
· 飽和脂肪 0g · 膽固醇 0mg · 鹽 12mg · 鈣 14mg · 纖維 0g

## 覆盆子薄荷雪酪

口味絕配的淡雅甜點

成品約 7杯 (15個 ½-杯量)

- 2 杯水
- 2 杯砂糖
- 1 杯薄荷葉  
少許粗鹽

## 5 杯冷凍覆盆子，解凍

- 準備簡單含水和糖的糖漿，將二樣食材放入中型單柄鍋以中低溫加熱。煮至糖完全溶解。
- 糖漿備好後，移開火，加入薄荷葉和鹽。讓它浸泡15-20分鐘。如果想要淡淡的薄荷味，泡後移除並丟棄薄荷葉，但若想要濃郁的雪酪，使用手持式攪拌棒一起打碎糖/薄荷混合液。
- 加入覆盆子並使用手持式攪拌棒，將混合液打碎直到滑順。接著以細網過篩，冷卻至室溫。蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。
- 選擇雪酪功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。雪酪會呈現柔軟質地。若想要較硬的口感，將雪酪裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯)：

卡路里 190(1% 來自脂肪) · 碳水化合物 50g · 蛋白質 1g · 脂肪 0g  
· 飽和脂肪 0g · 膽固醇 0mg · 鹽 10mg · 鈣 19mg · 纖維 4g

## Prosecco氣泡酒葡萄柚雪酪

這款清爽的甜點也可偽裝成凍雞尾酒。

成品約 4杯 (8個 ½-杯量)

- ¾ 杯水
- ¾ 杯砂糖
- 1 大匙葡萄柚皮  
少許粗鹽
- 2 杯鮮葡萄柚汁
- ¾ 杯prosecco (義大利氣泡酒)

- 將、糖、柚皮和鹽放入中型單柄鍋以中低溫加熱。煮至糖完全溶解。
- 將葡萄柚汁倒入糖/柚皮汁中攪拌。冷卻至室溫。蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。過濾然後倒入冰淇淋機前加入義大利氣泡酒。

3. 選擇雪酪功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。雪酪會呈現柔軟質地。若想要較硬的口感，將雪酪裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 114(0% 來自脂肪) · 碳水化合物 25g · 蛋白質 0g · 脂肪 0g  
· 飽和脂肪 0g · 膽固醇 0mg · 鹽 18mg · 鈣 7mg · 纖維 0g

## 鳳梨雪酪

為親朋好友準備這款熱帶風味雪酪

成品約 7杯 (14個 ½-杯量)

- 2 杯水  
1 杯砂糖  
少許粗鹽  
4½ 杯鳳梨丁 (新鮮或冷凍，解凍，非罐裝)

1. 準備簡單糖漿，將水、糖和鹽(若使用新鮮鳳梨，鳳梨心也可入鍋)放入中型單柄鍋以中低溫加熱。煮至糖完全溶解。丟棄鳳梨心並移開火，冷卻至室溫。
2. 果汁機內混合糖漿和鳳梨丁打至滑順。以細網過篩。蓋上蓋子移至冷藏冰至少2小時，或隔夜。
3. 選擇雪酪功能鍵接著按下啟動/關閉鍵。由透明上蓋口倒入液料接著蓋上量杯蓋。混合直到濃稠。雪酪會呈現柔軟質地。若想要較硬的口感，將雪酪裝入塑料保鮮盒容器放入冷凍庫約2小時。食用前15分鐘從冷凍庫取出即可。

每份量營養表 (½ 杯) :

卡路里 82(1% 來自脂肪) · 碳水化合物 21g · 蛋白質 0g · 脂肪 0g  
· 飽和脂肪 0g · 膽固醇 0mg · 鹽 12mg · 鈣 8mg · 纖維 1g

## 巧克力可可豆胡桃夾心餅乾

傳統冰淇淋夾心餅的進階版。

若找不到巧克力豆，可用巧克力碎片代替，或使用雙倍量胡桃。

成品約 24 片餅乾 (12 個冰夾心餅)

- ⅓ 杯可可粉，過篩  
1⅓ 杯麵包粉  
¾ 茶匙泡打粉  
¼ 茶匙粗鹽  
1 大匙義式即溶咖啡粉  
½ 杯 (1 條) 無鹽奶油，室溫切丁  
1 杯砂糖  
1 顆大蛋  
1 茶匙純香草精  
3 大匙可可豆 (多數食品材料行可找到)  
¼ 杯烘烤胡桃碎

1. 烤箱預熱至180°C。
2. 在小的攪拌碗中混合可可粉、麵粉、泡打粉、鹽和義式即溶咖啡粉。攪拌均勻；待用。
3. 在攪拌機中放入奶油，安置好混合合樂。用中速(4 to 5)，打發奶油直到滑順。慢慢加入糖並攪拌直到濃稠。加入蛋和香草並攪拌均勻。加入待用的乾食材並以低速(2 到 3) 攪拌直到完全融合。加入可可豆和胡桃以低速混合均勻。
4. 使用小冰杓(直徑約 1½ 吋)，挖麵團到烤盤上的烘焙紙(每團約2大匙)。使用杯子壓扁每片餅乾。
5. 在預熱後的烤箱烤約 20 分鐘，或直到餅乾已乾，但不硬。擺盤前等待完全冷卻。
6. 擺盤：用小冰杓，挖約2大匙最愛的冰淇淋至一片餅乾的平面上。將另一片餅乾到冰淇淋，向下壓直到冰淇淋擠到餅乾邊緣。持續做每組餅乾。將冰淇淋夾心餅用保鮮膜包起放至冷凍庫直到硬(約20分鐘)。

每份量營養表 (½ 杯) :  
卡路里 200(36% 來自脂肪) · 碳水化合物 29g · 蛋白質 2g · 脂肪 8g  
· 飽和脂肪 4g · 膽固醇 30mg · 鹽 90mg · 鈣 15mg · 纖維 1g

## 開心果生日蛋糕

我們喜愛開心果冰淇淋和巧克力塔的組合口味，但任何口味皆可替代。

成品為16人份

½ 杯 (1 條) 無鹽奶油，室溫切丁

6 盎司半甜巧克力，切碎

60 巧克力威化餅

1 食譜 開心果冰淇淋(P.10)，軟化

½ 杯烘烤開心果

1. 在熱水中的耐熱碗裡，混合奶油和巧克力。間歇性攪拌，放著直到融化。待用。
2. 在安裝好刀片食物處理機的攪拌碗中，加入巧克力威化餅。間斷打至全碎。從處理機的通管加入融化奶油/巧克力醬，間斷打至完全融合。將 ¾ 的巧克力碎餅壓入10吋的脫底烤盤底。放到冷凍庫；冰 10 - 15 分鐘讓塔皮硬化。
3. 從冷凍庫取出冰淇淋並塗一半到冰巧克力塔上。用保鮮膜包好放回冷凍庫約 30 分鐘，或直到變硬質地即可取出。冰淇淋上撒上待用的巧克力餅混合體再冷凍一次，約30分鐘。將剩餘的冰淇淋平均放上並以刮刀完全刮平。蓋上蓋子冰入冷凍庫至少4小時，或隔夜直到蛋糕完全硬化。
4. 盛盤前，將冰淇淋取出並在蛋糕周圍壓上切碎的開心果。盛於冷盤上。

每份量營養表 (½ 杯) :  
卡路里 490(63% 來自脂肪) · 碳水化合物 39g · 蛋白質 8g · 脂肪 36g  
· 飽和脂肪 19g · 膽固醇 190mg · 鹽 250mg · 鈣 125mg · 纖維 2g

## 太妃糖醬

我們喜愛這款加在冰淇淋上的淋醬，也可用作水果和蛋糕的沾醬

成品約 ¾ 杯

¾ 杯砂糖

½ 茶匙粗鹽

¼ 杯水(足夠讓糖和鹽混合後呈現似濕土質地)

1 大匙玉米糖漿

⅓ 杯重鮮奶油

3 大匙無鹽奶油，切 ½ 吋丁

1. 中型厚底的單柄鍋中，攪拌糖、鹽、水和玉米糖漿。記得清除鍋內邊的糖(乾淨濕餅刷最適合)。設定中低溫，微微加熱，煮至糖液有點淡淡琥珀色(約 15 - 20 分鐘)。須持續看顧太妃醬否則很容易燒焦。
2. 一旦糖液呈現淡淡琥珀色，移開火，慢慢小心地拌入鮮奶油。等鮮奶油融合後，慢慢拌入奶油，一次一小丁，持續攪拌乳化直到拌入所有奶油。立刻食用，或以溫水盆保溫。

每份量營養表 (2大匙) :  
卡路里 198(46% 來自脂肪) · 碳水化合物 27g · 蛋白質 0g · 脂肪 10g  
· 飽和脂肪 7g · 膽固醇 33mg · 鹽 184mg · 鈣 9mg · 纖維 0g

## 熱可可醬

聖代吧檯不可或缺熱可可醬。

成品約 2 杯

- $\frac{2}{3}$  杯重鮮奶油
- $\frac{1}{3}$  杯玉米糖漿
- $\frac{1}{3}$  杯二砂糖
- $\frac{1}{4}$  杯可可粉，過篩
- $\frac{1}{4}$  茶匙粗鹽
- 2 茶匙無鹽奶油
- 1 茶匙純香草精
- 6 盎司半甜巧克力，切碎

1. 在厚底單柄鍋內混合除了半甜巧克力外的所有食材。設定中低溫並煮至微滾。加入巧克力並攪拌均勻。

每份量營養表( 2大匙) :

卡路里 133(53% 來自脂肪) · 碳水化合物 15g · 蛋白質 1g · 脂肪 8g  
· 飽和脂肪 5g · 膽固醇 18mg · 鹽 15mg · 鈣 11mg · 纖維 1g

## 覆盆子醬

適合搭配純冰品。可加在為親朋好友準備的鬆餅或薄餅上。

成品約 1 杯

- 1 12盎司袋裝冷凍覆盆子，解凍(約  $2\frac{1}{2}$  杯)
- 1-2 茶匙砂糖
- 少許粗鹽
- 少許橙皮

1. 將所有食材放入安置好刀片的食物處理機內。打至完全滑順。以細網過濾並丟棄籽。試吃並依個人偏好調整糖量。

每份量營養表( 2大匙) :

卡路里 30(2% 來自脂肪) · 碳水化合物 6g · 蛋白質 0g · 脂肪 0g  
· 飽和脂肪 0g · 膽固醇 0mg · 鹽 15mg · 鈣 7mg · 纖維 2g

# Cuisinart®

[www.cuisinart.com.tw](http://www.cuisinart.com.tw)

©2025 Cuisinart

香港商美康雅香港有限公司台灣分公司  
台北市內湖區瑞光路583巷24、26號6樓

電話: +886-2-8751-3633

傳真: +886-2-8751-3922

統一編號: 54378282

顧客服務專線:  
+886-2-8751-3633

IB-24/364