

Cuisinart®

使用說明書/食譜



Gelateria™ 半自動冰淇淋冰沙機

ICE-60TW系列

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。

注意事項

使用任何電器時，應依循基本的預防措施，以降低火災、觸電和/或傷害的風險，包括以下事項：

1. 使用前請先閱讀說明書的所有內容
2. 為避免觸電，請勿將電源線、插頭或機身放進水中或任何液體。
3. 當兒童使用或在兒童附近使用任何電器時，必須在旁監督。
4. 不使用時，或在安裝或拆卸任何組件之前，及在清洗之前，先從插座拔下插頭。
5. 避免接觸運作中的組件。注意不使手、頭髮、衣物、抹刀及其他器皿接觸運作中的機體，減少受傷和/或電器傷害的風險。
6. 切勿使用電源線或插頭受損，或已故障或掉落或在任何方面受損的任何電器。將電器交到最近的Cuisinart顧客服務中心檢查、修繕或進行電力或機械校調。
7. 使用未由Cuisinart建議的配件，可能造成火災、觸電或受傷的風險。
8. 切勿在戶外使用。
9. 切勿將任何電源線垂掛在桌緣，或接觸熱的表面，
10. 使用中不要用手或器皿接觸冰碗，以減少人身傷害或電器損害的風險。冰碗內部切勿使用尖銳的物品或器皿！尖銳的物品會刮傷及損害冰碗內部。當電器在「OFF」的狀態，可使用橡膠抹刀或木製湯匙。
11. 此項電器僅供家庭使用。除清洗和使用者維護以外的任何服務，應僅由Cuisinart顧客服務中心進行。
12. 切勿在在爐火、電磁爐或爐具上使用冰內膽。切勿接觸到熱源。切勿用洗碗機清洗，否則可能產生火災、觸電或受傷的風險。
13. 切勿在電廚具櫃內或壁櫥下操作電器。將電器存放於電廚具櫃時，必須將電器插頭從插座拔出，否則會有火災的風險，尤其是電器接觸庫內牆壁，或當門關閉時接觸到電器。

妥善保存說明書 僅供家庭使用

注意

此電器有定極插頭(一片比另一片寬)。為減少觸電的風險，定極插頭只有一個方向可插入定極插座。若插頭不能充分插進插座，將插頭顛倒再試一次。若仍然不適合，請聯絡合格電工。切勿以任何方式修正插頭。

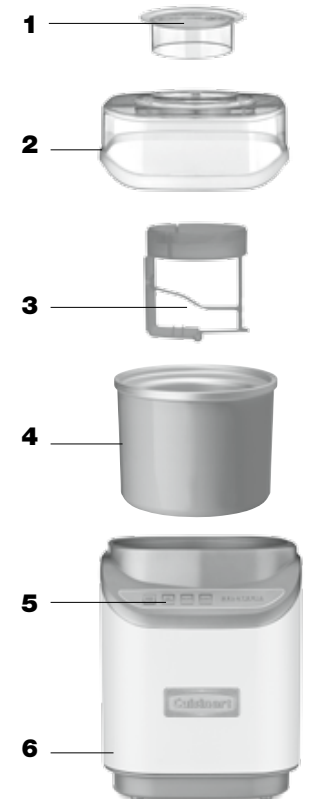
警告

此項電器僅供家庭使用。除清洗和使用者維護以外的任何服務，應僅由Cuisinart 顧客服務中心執行。

- 切勿將底座浸沒在水中。
- 為減少火災或觸電的風險，切勿拆卸底座。註：底座內沒有使用者可自行維修的組件。
- 維修應由經過授權的人員進行。
- 核對電壓，確保名稱指示牌上標明的伏特數符合您的電壓。
- 切勿用去污粉或刺鼻具腐蝕性的用品清洗。

配件與功能

1. 量杯蓋
經由灌注口倒入食材，亦可添加水果丁或堅果等，不會干擾冷凍循環過程。
2. 簡易扣合上蓋及液料注入口
扣蓋透明，可使您清楚看見冷凍過程。
扣蓋的設計可輕易與底座閉合。
3. 攪拌桿
在冷凍內膽攪拌食材及將空氣拌入，製作冷凍冰品。
4. 淇淋冷凍內膽
雙層絕緣壁內含冷卻液，冷凍快速且均等。
雙層內壁使碗維持均溫冷卻效果。
5. 操作面板
選擇預設計時功能。
6. 底座
內含重型動力系統，可處理冰淇淋、義式冰淇淋、冷凍優格冰淇淋和雪酪(不含奶的冰品)的製作。
7. 橡膠腳墊 (未顯示)
防滑腳墊在使用時維持底座的穩定。
8. 電源線收納處(未顯示)
不使用的電源線可輕易收入底座的底部，使桌面整潔安全。



首次使用前

切勿將動力底座浸入水中。先用濕布擦拭。用溫的清潔水清洗上蓋、內膽和攪拌桿，清除在製造和運輸期間掉落的灰塵或渣滓。切勿用具磨蝕性的清潔劑或硬質的用具清洗任何配件。

冰淇淋膽冷凍時間及準備

在您開始製作前，內膽必須完全冷凍。將內膽放置冰箱冷凍庫，便可用最方便的方式製作冷凍冰品。您可隨時取出，便可立即使用。一般來說，冷凍時間為12小時至24小時。要確定內膽是否完全結凍，可將內膽搖晃幾下。若沒有聽到液體搖晃聲音，即表示冷卻液已冷凍。冷凍之前，先將內膽洗乾淨後擦乾。建議您將內膽放在冷凍庫後方，因為後方是最冷的位置。

提醒：冰箱冷凍庫應設定為 0°C 以下，確保所有食物皆適當冷凍。

製作冷凍冰品

1. 參照下方的 Cuisinart 食譜，或使用您自己的食譜，確保份量不要超過2夸脫 (1.9L)。裝入內膽的食材，切勿超過從頂部量下來5公分。在冷凍期間，亦可增加食材的份量。最好用容易傾倒的容器準備食材。
 2. 將冷凍內膽從冰箱冷凍庫取出，放在底座中央。
- 註：冰凍內膽一旦從冷凍庫取出，便開始迅速解凍。從冷凍庫取出後應立即使用。
3. 將攪拌桿置於冰凍內膽內。攪拌桿不用固定得很緊。置於冷凍內膽中央，圓弧面朝上。
 4. 將上蓋與底座扣緊，從中心的右方以順時針方向鎖緊。簡易閉合扣蓋機制可使上蓋由底座支撐。
 5. 機器插上插頭後，所有的功能鍵會亮起。以控制面板選擇合意的功能：「冰淇淋」、「義式冰淇淋」或「雪酪」。您會聽到「嗶」一聲，表示模式已選定。註：製作冷凍優格冰淇淋時，選擇「冰淇淋」功能。功能在備製循環開始後不可變更。如有必要，可按下「開始/停止」鍵二下進行重設。
 6. 選擇「開始/停止」。冷凍內膽開始旋轉。
 7. 立即經由上蓋注口倒入食材。將量杯蓋蓋上。
 8. 冷凍冰品將於15至40分鐘完成。時間取決於您製作的冰品食譜內容和份量。當達到您喜愛的濃稠度後，即告完成。若您希望口感更扎實，將甜品放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫二小時或更久，冰淇淋硬度會更容易塑型。

時間到時，裝置會每3分鐘發出5秒的「嗶」聲，額外最長30分鐘提醒您冰品已經可供享用或存放。

註：最終的冰淇淋稠度受到許多因素影響：室溫、冷凍內膽溫度、食材溫度等。若冰品較早完成，按下「開始/停止」鍵。

註：切勿用冷凍內膽存放冷凍冰淇淋或冰沙在冰箱。冰品會黏在冷凍內膽上，可能將會對內膽造成損害。請另外用塑料密閉容器存放冰品。

增添食材

一般而言，水果丁和堅果等食材應約在冰品完成前5分鐘添加。冰品開始變稠時，經由液料注入口添加此類食材。

若要在冰淇淋、義式冰淇淋或冷凍優格冰淇淋製造巧克力漩渦紋，慢慢淋上熱巧克力或融化的巧克力。融化的巧克力接觸冷凍食材後會變硬，所以需要慢慢淋上避免結塊。

安全裝置

Cuisinart® Gelateria™ 半自動冰淇淋冰沙機當馬達過熱時將會有自動停止裝置的安全性。當冰淇淋極度黏稠，或裝置運作過久的時間，或增添的食材(堅果等)過多時，便可能發生。按下「開始/停止」鍵，取出冰淇淋享用或存放，如要進行另一次循環，須將冷凍內膽再次進入冷凍流程，再重新開始。

清洗、儲存與維護

清洗

用溫水的清潔劑清洗內膽、攪拌桿和上蓋。切勿將內膽放入洗碗機。切勿用具磨蝕性的清潔劑或工具清洗。用濕布擦拭機器底座。徹底陰乾所有配件。

儲存

若內膽是濕的，請先全面擦乾再放入冰箱冷凍庫。切勿將上蓋、攪拌桿或底座存放在冰箱冷凍庫。

維護

其他任何服務皆應由香港 商美康雅香港有限公司台灣分公司的顧客服務中心執行。

保固

主機二年保固

此份保固僅適用消費者。若您的 Cuisinart® Gelateria™ 半自動冰淇淋冰沙機購自零售商，供個人或家庭使用，您即是消費者。除相關法律另有規定外，此項保固不適用零售商或其他商業購買人或持有者。

我們保證：您的 Cuisinart® Gelateria™ 半自動冰淇淋冰沙機在家庭正常使用下，自原始購買日起二年內在材料和工藝不會出現瑕疵。此機器僅保固主機馬達，不包括內膽，透明上蓋，量杯蓋及攪拌桿。

消費者請保留原始的購買證明，才可獲得保固利益。若您無購買日期證明，在保固的目的下，購買日期將以製造日期為準。

若您的 Cuisinart® Gelateria™ 半自動冰淇淋冰沙機在保固期內證明有瑕疵，我們將予以修繕，或於我們認為必要時進行更換。為獲得保固服務，請聯繫我們的顧客服務中心電話(02) 8751-3633，我們的客服中心將提供您所需資訊，或將瑕疵產品寄至 Cuisinart 客服中心，地址：114台北市內湖區堤頂大道二段417號1樓。

註：如欲增加保護及確實處理所運送的Cuisinart®產品，我們建議您使用可追蹤及已投保的快遞服務。對於運輸中的損壞或未交付給我們的包裝，Cuisinart 不負任何責任。遺失和/或受損的產品不在保固範圍內。請確保註明您的寄回地址、白天電話號碼、產品瑕疵說明、產品型號(位於產品底部)、原始購買日期，及其他任何退貨相關資訊。

故障排解

- 問題：選擇了不正確的功能。
- 解決辦法：按「開始/停止」鍵二次進行重設。
- 問題：裝置每隔幾分鐘就發出「嗶」聲。
- 解決辦法：按下「開始/停止」鍵，使流程結束。
- 問題：裝置停止運作。
- 解決辦法：所製冰品完成或負載過重。按下「開始/停止」鍵，讓機器馬達冷卻。
- 問題：完成的冰品稠度太稀。
- 解決辦法：將冷凍內膽放回冰箱冷凍庫，建議待冷凍內膽達到冷度再重新攪打冰品。(重新評估食材比例和/或冷凍內膽溫度。)

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。		
• 非台灣型號者，恕難提供售後服務。		
• 日期未填寫者，本保證書無效。		

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)

食譜秘訣

此份食譜提供您製作各類美味冷凍冰淇淋或冰沙的多項選擇。您可創作或使用自己的食譜，但份量必須在2夸脫(1.9L)以內。

食譜秘訣

- 為達最理想的濃稠度，將混合料冷凍2小時到3天。冷凍之後再次攪打，確保所有原料充分混合。混合料不需要冷凍時，放在冷凍的環境中可讓原料黏合，避免在冷凍過程中形成冰晶或油脂結晶。
- 有些食譜使用預煮過的食材。預煮過的混合料最好應先整夜冷凍，或在使用前先作冰浴。若要作冰浴，用較大的容器盛裝冰和水，將平底鍋或其他容器浸入盛裝的冰水。完全冷卻預煮過的食材。
- 您可用低脂鮮奶油(例如：半全脂半鮮奶油)和/或牛奶(減脂或低脂)，取代許多食譜上使用的鮮奶油和全脂牛奶。然而需記住，脂肪含量愈高，成品就愈濃郁，愈含乳脂。使用較低脂的特代品可能改變所製冰品的風味、濃稠度和口感。使用替代品時，確定使用與被替代品相同的份量。例如，若食譜要求2杯鮮奶油，使用的替代品就是2杯(例如：1杯鮮奶油，加上1杯全脂牛奶)。
- 若想要較扎實的口感，在攪製後放進密閉容器，放入冰箱冷凍庫約2小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。
- 製作雪酪時，確定在加入水果前先嚐一下水果的熟度和甜味。冷凍過程會降低水果的甜味，吃起來會覺得沒有像攪製前的混合液料那樣的甜度。若水果嚐起來酸，可在所製甜品中加糖。若水果非常熟或非常甜，可減少所製冰品內的糖的份量。參見我們從第22頁開始的雪酪食譜。
- 在啟動機器前確保攪拌桿和上蓋已就定位。

食譜

冰淇淋：

基礎香草.....	7
基礎巧克力.....	7
花生奶油杯.....	7
香蕉核桃碎片	8
奶油核果.....	8
新鮮草莓.....	9
濃郁香草莢.....	9
新鮮薄荷巧克力餅乾.....	9
墨西哥巧克力	10
開心果.....	10
橙酒	11

另類冰淇淋：

無奶香草.....	11
龍舌蘭香草.....	12
香草甜菊.....	12
巧克力椰果.....	12
櫻桃巧克力.....	13

義式冰淇淋：

基本香草.....	13
巧克力榛果.....	13
卡士達.....	14
檸檬	14

馬斯卡邦乳酪無花果.....	15
綜合莓果.....	15
橄欖油百里香	16

霜凍優格：

濃郁香草.....	16
芒果	17
巧克力椒鹽卷餅	17
藍莓	17
蜂蜜杏仁.....	18

雪糕：

黑巧克力.....	18
檸檬羅勒.....	18
覆盆子薄荷.....	19
香檳葡萄柚.....	19
鳳梨	19

冷凍甜品：

巧克力可可碎豆核桃夾心餅乾	20
開心果生日蛋糕	20

醬：

焦糖	21
熱巧克力.....	21
覆盆子	21

基礎香草冰淇淋

此款冰淇淋可在攪製結束時灑上您喜歡的碎糖果作裝飾。

製作約7杯(½杯共14份)

- 1½ 杯全脂牛奶
- 1 杯加2湯匙砂糖 少量鹽(建議猶太鹽)
- 3 杯鮮奶油
- 1½ 湯匙純香草精(香草莢約 1支)

1. 在中型攪拌盆裡，用手持式攪拌機以低速或以手動攪打牛奶、糖和鹽，直到糖溶解為止。拌入鮮奶油和香草精。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。
2. 放置冷凍內膽在機器上，按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款冰淇淋口感柔順香濃。若希望口感更扎實，將冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 45mg • 鈣 66mg • 纖維 0g

基礎巧克力冰淇淋

招待賓客時，可搭配第26頁的熱巧克力醬。

製作約7 杯(½杯共14份)

- 2/3 杯可可粉(過篩)
- ½ 杯砂糖
- 1/3 杯黑糖 少量鹽(建議猶太鹽)
- 1½ 杯全脂牛奶
- 3½ 杯鮮奶油
- 2 茶匙純香草精

1. 將可可粉、糖和鹽放入中型攪拌盆攪打，用手指分開較大的塊狀。添加牛奶，用手持式攪拌器以低速攪打，或用打蛋器攪打，直到乾的原料皆溶解為止。拌入鮮奶油和香草精。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。

2. 放置冷凍內膽在機器上，按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款冰淇淋口感柔順香濃。若希望口感更扎實，將冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 46mg • 鈣 71mg • 纖維 1g

花生奶油杯冰淇淋

此為最容易做的冰淇淋之一，此款冰淇淋濃郁的花生醬風味，會讓您的親朋好友感到驚艷。

製作約6 杯(½杯共12份)

- 1 杯優良品質的花生醬
- 2/3 杯砂糖
- 1 杯全脂牛奶
- 2 杯鮮奶油
- 1 茶匙純香草精
- 1 杯碎巧克力花生奶油杯糖果 (約15個小型花生奶油杯)

1. 在中型攪拌盆裡，用手持式攪拌器以低速攪拌花生醬和糖，直到均勻為止。添加牛奶，用低速攪拌，直到糖溶解為止，約需1至2分鐘。拌入鮮奶油和香草。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。
2. 放置冷凍內膽在機器上，按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。冰淇淋充分攪製後，在攪製的冰淇淋裡逐漸加進碎糖果。使其徹底攪拌。此款冰淇淋口感柔順香濃。

若希望口感更扎實，將冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 157mg • 鈣 58mg • 纖維 2g

香蕉核桃碎片冰淇淋

不要被此款冰淇淋繁複的步驟嚇到，冰凍香蕉、烤核桃和巧克力碎片的最後成品會讓人覺得每分鐘都值得。

製作約6 杯(½杯共12份)

- ¾ 杯全脂牛奶
- 2½ 杯鮮奶油
- 1 整條香草莢(切半，挖出果籽)
- ½ 茶匙純香草精
- ½ 茶匙猶太鹽或一般鹽
- ½ 杯深黑糖
- 1 湯匙水
- 3 湯匙無鹽奶油
- 3 根大香蕉(切成1英寸數段)
- 2 湯匙蘭姆酒
- ½ 茶匙新鮮檸檬汁
- ¾ 杯烤核桃(略剝碎)
- 6 盎司(約170公克)苦甜巧克力(略剝碎)

1. 在中型的平底鍋內，倒入牛奶、鮮奶油、刮好的香草籽包括莢、香草精和鹽，用中小火煮到沸騰。靜置30分鐘。
2. 當牛奶/鮮奶油混合料靜置時，用大的煎鍋加熱糖水，直到發出嘶嘶聲為止。拌入奶油後加熱，直到融化為止。加進香蕉煮約2分鐘，或直到散發香味及軟化為止。小心拌入蘭姆酒，再煮2分鐘，或直到變得稍微濃稠為止。從爐火上取下。攪拌檸檬汁，淋在香蕉上，攪拌後倒入靜置的牛奶/鮮奶油。蓋上蓋子後放入冰箱至少2小時或整個晚上。
3. 在攪製冰淇淋之前，將苦甜巧克力放入碗裡，澆上1壺沸騰的水，讓巧克力溶化。讓巧克力保持在室溫(應該維持液態，但不熱)。
4. 從靜置的牛奶/鮮奶油混合料中取出香草莢丟掉。放置冷凍內膽在機器上，按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。
5. 當冰淇淋幾乎充分攪製時，添加核桃，使其攪拌，直到混合為止。在冰淇淋完成之前，在攪製的冰淇淋上淋上融化的巧克力。此款冰淇淋口感柔順香

濃。若希望口感更扎實，將冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 90mg • 鈣 38mg • 纖維 2g

奶油核果冰淇淋

烤胡桃使用的牛油，可留著用來塗鬆餅。

約6½杯(½杯共13份)

- 4 湯匙無鹽奶油
- 1 杯胡桃(切半)
- 1 茶匙猶太鹽，加少量
- 1¼ 杯全脂牛奶
- 1 杯砂糖
- 2½ 杯鮮奶油
- 2 茶匙純香草精

1. 在中型煎鍋內溶化奶油。添入胡桃和 1 茶匙的鹽。用中小火加熱，直到胡桃烤熟變呈金黃色，時常攪拌，約6至8分鐘。從爐火上取下，保留胡桃，使其冷凍。
2. 在中型攪拌盆內，用手持式攪拌器以低速或手動攪打牛奶、糖和少許鹽，直到糖溶解為止。拌入鮮奶油和香草。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。再次攪打混合液料後，倒入冰淇淋機。
3. 按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。當冰淇淋充分攪製時，逐漸加進胡桃。使其徹底攪拌。此款冰淇淋口感柔順香濃。若希望口感更扎實，將冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 45mg • 鈣 68mg • 纖維 1g

新鮮草莓冰淇淋

在草莓高峰期製做，風味最佳，此款冰淇淋清甜，有水果味。

製作約5½杯(½杯共11份)

1½ 杯新鮮草莓(去蒂)*

¾ 杯全脂牛奶

⅔ 杯砂糖 少量猶太鹽

1½ 杯鮮奶油

1½ 茶匙純香草精

1. 將草莓放入食物處理機的工作碗中。啟動動處理機，直到粗略/細密剝碎為止(視個人喜好而定)。
2. 在中型攪拌盆內，用手持式攪拌器以低速或手動攪打牛奶、糖和鹽，直到糖溶解為止。拌入濃鮮奶油和香草。拌入備妥的草莓及所有汁液。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。再次攪打混合液料後，倒入冰淇淋機。
3. 按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款冰淇淋口感柔順香濃。若希望口感更扎實，將冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

*若沒有新鮮草莓，可用解凍的冷凍草莓代替。

每份營養成分(每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 8g • 膽固醇 46mg • 鈉 21mg • 鈣 24mg • 纖維 0g

濃郁香草莢冰淇淋

若是真正的香草愛好者，建議使用新鮮香草莢，享受濃郁的風味。

製作約6 杯(½杯共12份)

2⅓ 杯全脂牛奶

2½ 杯鮮奶油

1¼ 杯砂糖(分開) 少量鹽(建議猶太鹽)

1 整顆香草莢(切半，挖出籽)

7 個大的蛋黃

1. 在中型的平底鍋內，加進牛奶、鮮奶油、一半的糖、鹽和刮好的香草籽(包括莢)，用中小火加熱。攪拌，煮到沸騰。
2. 當牛奶/鮮奶油混合料加熱時，將蛋黃和剩餘的糖放入中型攪拌盆。用手持式攪拌器以低速或手動攪打，直到混合料變白變濃厚為止。
3. 牛奶/鮮奶油混合液料稍微沸騰時，將約1/3的熱混合液料，倒入蛋黃/糖混合液料共同攪打。加進另外1/3 的混合液料，然後將混合物倒回平底鍋。以小火用木製的湯匙持續攪拌混合物，直到稍微黏稠，會覆在湯匙背面為止。混合物不可煮沸，否則會將蛋黃煮過熟 – 此過程應只花費幾分鐘。
4. 使冰淇淋的基料達到室溫。然後建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。在攪製之前，將混合液料經由濾網倒出，丟掉香草莢。
5. 放置冷凍內膽在機器上，按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款冰淇淋口感柔順香濃。若希望口感更扎實，將冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 50mg • 鈣 87mg • 纖維 0g

新鮮薄荷巧克力餅乾冰淇淋

新鮮薄荷加上巧克力，在此款濃郁、
口感綿密的冰淇淋中風味突出，永遠是勝利的組合。

製作約7 杯(½杯共14份)

2⅓ 杯全脂牛奶

2⅓ 杯鮮奶油

1¼ 杯砂糖(分開)

¼ 茶匙鹽(建議猶太鹽)

2 茶匙純香草精

3 杯新鮮薄荷葉

7 個大的蛋黃

1½ 杯碎巧克力夾心餅乾(約12個餅乾)

1. 在中型的平底鍋內，加進牛奶、鮮奶油、一半的砂糖、鹽、香草和薄荷葉，用中小火加熱。攪拌，煮到混合液料沸騰。
2. 當牛奶/鮮奶油混合液料加熱時，將蛋黃和剩餘的糖放入中型攪拌盆。用手持式攪拌器以低速或手動攪打，直到混合液料變白變濃厚為止。
3. 牛奶/鮮奶油混合液料沸騰時，慢慢將約1/3的熱混合液料，倒入蛋黃/糖混合液料共同攪打。拌入另外1/3的混合液料，然後將混合物倒回平底鍋。用木製的湯匙以小火持續攪拌混合物，直到稍微黏稠，會覆在湯匙背面為止。混合物不可煮沸，否則會將蛋黃煮過熟 - 此過程應只花費幾分鐘。
4. 使冰淇淋的基料達到室溫。然後建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。在攪製之前，將卡士達經由濾網倒出。
5. 放置冷凍內膽在機器上，按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。當冰淇淋充分攪製時，逐漸加進碎餅乾。使其徹底攪拌。此款冰淇淋口感滑順綿密。若希望口感更扎實，將冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 115mg • 鈣 126mg • 纖維 2g

墨西哥巧克力冰淇淋

此款冰淇淋對有些人來說可能辛辣，可調整紅辣椒粉的用量，以適合個人的口味。

製作約6杯(約½杯共12份)

- 2½ 杯全脂牛奶
- 2½ 杯鮮奶油
- 2 茶匙純香草精
- 1½ 茶匙磨碎的肉桂
- ¼ 茶匙紅辣椒粉
- ¾ 茶匙鹽(建議猶太鹽)
- 1 杯砂糖(分開)
- 8 個大的蛋黃

8 盎司苦甜巧克力(略切碎)

1. 在中型的平底鍋內，加進牛奶、鮮奶油、香草、辣椒粉、鹽和一半的糖，用中小火加熱。攪拌，煮到混合料沸騰。
2. 當牛奶/鮮奶油混合液料加熱時，將蛋黃和剩餘的糖放入中型攪拌盆。用手持式攪拌器以低速或手動攪打，直到混合液料變白變濃厚為止。
3. 將切碎的巧克力放入另一個攪拌盆備用。
4. 牛奶/鮮奶油混合液料稍微沸騰時，將約1/3的熱混合料，倒入蛋黃/糖混合料共同攪打。加進另外1/3的混合料，然後將混合物倒回平底鍋。用木製的湯匙必須以小火持續(不間斷)攪拌混合物，直到稍微黏稠，會覆在湯匙背面為止。混合物不可煮沸，否則會將蛋黃煮過熟 - 此過程應只花費幾分鐘。
5. 將熱混合液料透過濾網倒入盛有備用巧克力的碗，靜置約1分鐘後攪打，使巧克力溶化，卡士達均勻。讓基料達到室溫。然後建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。
6. 放置冷凍內膽在機器上，按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款冰淇淋口感柔順香濃。若希望口感更扎實，將冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 140mg • 鈣 85mg • 纖維 1g

開心果冰淇淋

舊時的備品成為Cuisinart® 半自動冰淇淋冰沙機舞台上受眾人矚目的焦點。我們喜愛第25頁生日蛋糕的口味，也可舀一勺您最喜歡的口味。

製作約7杯(約½杯共14份)

- 2 杯全脂牛奶
- 2 杯濃鮮奶油
- 1 杯砂糖(分開) 少量鹽(建議猶太鹽)
- 5 個大的蛋黃
- 1½ 杯去殼烤過的無鹽開心果
- ¾ 茶匙杏仁精

1. 在中型的平底鍋內，加進牛奶、鮮奶油、 $\frac{1}{3}$ 杯的糖和鹽，用中小火加熱。攪打使其混合，煮到混合料沸騰。
2. 當牛奶/鮮奶油混合料加熱時，將蛋黃和 $\frac{1}{3}$ 杯的糖放入中型碗。用手持式攪拌器以低速或手動攪打，直到混合料變白變濃厚為止。
3. 在有裁斷刀片的食物處理機的碗中，將開心果和剩餘的糖混合。啟動處理機大略剝碎堅果後放一旁。
4. 牛奶/鮮奶油混合料沸騰時，將約 $\frac{1}{3}$ 的熱混合料，倒入蛋黃/糖混合料共同攪打。加進另外 $\frac{1}{3}$ 的混合料，然後將混合物倒回平底鍋。用木製的湯匙必須以小火持續(不間斷)攪拌混合物，直到稍微濃稠，會覆在湯匙背面為止。混合物不可煮沸，否則會將蛋黃煮過熟 – 此過程應只花費幾分鐘。
5. 將混合料經由濾網倒入中型攪拌盆。拌入切碎的開心果和杏仁精。使基料達到室溫。然後建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。
6. 放置冷凍內膽在機器上，按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。

此款冰淇淋口感柔順香濃。若希望口感更扎實，將冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養分析(每 $\frac{1}{2}$ 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 • 鈉 46mg • 鈣 87mg • 纖維 1g

橙酒冰淇淋

聚會的奢侈款待。

製作約5杯(約 $\frac{1}{2}$ 杯共10份)

- 2 杯全脂牛奶
- 2 杯鮮奶油
- 1個中大型柳橙的橙皮
- 1 杯砂糖,(分開) 少量鹽(建議猶太鹽)
- 5 個大的蛋黃
- 1 茶匙純香草精
- 3 湯匙橙酒

1. 在中型的平底鍋內，加進牛奶和濃鮮奶油，用中小火加熱攪拌。將混合料煮到沸騰。關掉爐火，加進橙皮，靜置30至60分鐘。靜置後加進一半的糖和鹽，用中小火將混合料逐漸煮至沸騰。
2. 當牛奶/鮮奶油混合料再次加熱時，將蛋黃和剩餘的糖放入中型攪拌盆。用手持式攪拌器以低速或手動攪打，直到混合料變白變濃厚為止。
3. 牛奶/鮮奶油混合料稍微沸騰時，將約 $\frac{1}{3}$ 的熱混合料，倒入蛋黃/糖混合料共同攪打。加進另外 $\frac{1}{3}$ 的混合料，然後將混合物倒回平底鍋。必須以小火用木製的湯匙持續(不間斷)攪拌混合物，直到稍微濃稠，會覆在湯匙背面為止。混合物不可煮沸，否則會將蛋黃煮過熟 – 此過程應只花費幾分鐘。
4. 拌入香草和橙酒，將混合料經由濾網倒出(丟掉橙皮)，待達到室溫後，蓋上蓋子，建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。再次攪打混合液料後，倒入冰淇淋機。
5. 按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款冰淇淋口感柔順香濃。若希望口感更扎實，將冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每 $\frac{1}{2}$ 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 • 鈉 62mg • 鈣 103mg • 纖維 0g

無奶香草冰淇淋

在此款另類的甜點中，您不會錯過甚麼。

製作約6杯($\frac{1}{2}$ 杯共12份)

- 4 杯未加糖的無奶類豆奶(豆漿、大麻籽奶、杏仁奶、米漿)
- 2 $\frac{1}{2}$ 湯匙木薯粉
- 1 杯砂糖 少量鹽(建議猶太鹽)
- 1 $\frac{1}{2}$ 茶匙純香草精

1. 在中型攪拌盆裡，用手持式攪拌器以低速或手動攪打所有原料，使其混合。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。再次攪打混合液料後，倒入冰淇淋機。
2. 放置冷凍內膽在機器上，按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款冰淇淋口感柔順香濃。

若希望口感更扎實，將冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 · 鈉 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般的滋味。

製作約6 杯(½杯共12份)

- 1½ 杯全脂牛奶
- ¾ 杯龍舌蘭蜜
- 少量鹽(建議猶太鹽)
- 3 杯鮮奶油
- 1½ 茶匙純香草精

1. 在中型攪拌盆內，用手持式攪拌器以低速或手動攪打牛奶、龍舌蘭和鹽，直到均勻融合為止。拌入鮮奶油和香草精。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。
2. 放置冷凍內膽在機器上，按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯。攪拌直到變稠為止。此款冰淇淋口感柔順香濃。若希望口感更扎實，將冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍室約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 · 鈉 47mg · 鈣 84mg · 纖維 1g

香草甜菊冰淇淋

加入甜菊，些許變化帶來絕佳風味，建議僅加入1湯匙的甜菊粉，但如果冰淇淋不夠甜，也可添加一些混合的冷凍水果。

製作約5 杯(½杯共10份)

- 1½ 杯全脂牛奶
- 4 茶匙甜菊粉 少量鹽(建議猶太鹽)
- 3 杯鮮奶油

2 茶匙純香草精

1. 在中型攪拌盆內，用手持式攪拌器以低速或手動攪打牛奶、甜菊和鹽，直到甜菊溶解為止。拌入鮮奶油和香草。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。
2. 放置冷凍內膽在機器上，按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由灌上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。使其攪拌，直至黏稠為止，如有必要，可花長一點的時間。此款冰淇淋口感柔順香濃。若希望口感更扎實，將冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約2小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 · 鈉 30mg · 鈣 41mg · 纖維 0g

巧克力椰果冰淇淋

美味綿密的非奶類冷凍甜點。在冷凍前須攪拌均勻，避免最終的成品結塊。

製作約4 杯(½杯共8份)

- ¾ 杯可可粉(篩濾)
- ¾ 杯砂糖
- ⅓ 杯紅糖 少量鹽(建議猶太鹽)
- 2 罐(各約419公克)椰奶 (勿使用「淡」的)
- 1½ 茶匙純香草精

1. 在攪拌盆中使用攪拌器或用攪拌機低速攪拌原料，直到非常均勻，無結塊為止。
2. 建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。攪打混合液料後，倒入冰淇淋機內膽。
3. 按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款冰淇淋口感柔順香濃。若希望口感更扎實，將冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍室約二小時。要享用前15分鐘從冷凍室取出。

每份營養成分(每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 · 鈉 46mg · 鈣 6mg · 纖維 2g

櫻桃巧克力冰淇淋

在櫻桃冰淇淋上淋上巧克力。此款無奶類的甜點一定會獲得眾人的喜愛。

製作約6 杯(½杯共12份)

- 2 罐(各約410公克)椰奶 (勿使用「淡」的)
- ¾ 杯砂糖
- ½ 茶匙鹽(建議猶太鹽)
- 1 茶匙純香草精
- 1 杯冷凍櫻桃(解凍)
- 4 盎司半甜 巧克力 (約¾杯)(融化後保持溫度物結塊)(或使用無奶類或角豆莢)

1. 用攪拌器或在攪拌盆內用攪拌機低速攪拌椰奶、糖、鹽和香草，直到非常均勻，無結塊為止。添加解凍後的櫻桃，啟動機器混合(櫻桃可充分搗成泥或留果粒，取決於個人喜好)。
2. 建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。攪打混合液料後，倒入冰淇淋機內膽。
3. 按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。當冰淇淋充分攪製時，淋上已融化的巧克力。

此款冰淇淋口感滑順綿密。若希望口感更扎實，將冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 112mg • 鈣 3mg • 纖維 1g

基本香草義式冰淇淋

淋上融化的巧克力，成為無敵美味的奶油巧克力脆片義式冰淇淋。

製作約5 杯(½杯共10份)

- 1 杯鮮奶油
- 3 杯全脂牛奶 (分開)
- 1 杯砂糖

2 湯匙玉米粉 少量鹽(建議猶太鹽)

½ 茶匙純香草精

1 湯匙調味糖漿

1. 在中型的平底鍋倒入鮮奶油和2杯牛奶。用中火/中小火加熱，直至沸騰。
2. 當鮮奶油/牛奶混合料加熱時，將剩餘的牛奶、糖、玉米粉、鹽和香草放入中小型攪拌盆。攪打直至混合為止。
3. 鮮奶油/牛奶混合料沸騰時，倒入牛奶/糖混合液料攪拌，直到充分混合為止。以中火/中小火持續攪拌，直到沸騰及稍微濃稠，會覆在湯匙背面為止。(此過程不超過20分鐘，取決於使用的爐子而定。)
4. 從爐火上取下平底鍋，拌入糖漿，冷卻至室溫。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。再次攪打混合液料後，倒入冰淇淋機內膽。
5. 按下「義式冰淇淋」鍵，然後按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款義式冰淇淋口感滑順綿密。若希望口感更扎實，將義式冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 61mg • 鈣 106mg • 纖維 0g

巧克力榛果義式冰淇淋

標準的義式冰淇淋，將義式風味帶入您的廚房。

製作約5 杯(½杯共10份)

- 1¾ 杯鮮奶油
- 2¼ 杯全脂牛奶(分開)
- ½ 杯砂糖
- 2 湯匙玉米粉 少量鹽(建議猶太鹽)
- 1 杯巧克力榛果 醬
- ½ 杯切碎的榛果

1. 在中型的平底鍋內，倒入鮮奶油和1½杯牛奶。用中火/中小火加熱，直至沸騰。

- 當鮮奶油/牛奶混合液料加熱時，將剩餘的牛奶、糖、玉米粉和鹽放入中小型的攪拌盆。攪打直到混合為止。
- 鮮奶油/牛奶混合料沸騰時，倒入牛奶/糖混合料攪拌，直到充分混合為止。慢慢攪打巧克力榛果醬。以中火/中小火持續攪拌，直到混合液料沸騰及稍微濃稠，會覆在湯匙背面為止。(此過程不超過20分鐘，取決於使用的爐子而定。)
- 從爐火上取下平底鍋，冷卻至室溫。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。再次攪打混合液料後，倒入冰淇淋機內膽。
- 按下「義式冰淇淋」鍵，然後按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。當義式冰淇淋幾乎充分攪製時，逐漸添加榛果。使其徹底攪拌。此款義式冰淇淋口感滑順綿密。若希望口感更扎實，將義式冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 71mg • 鈣 136mg • 纖維 3g

卡士達義式冰淇淋

此份食譜使用蛋黃創造特別綿密，像卡士達般的風味。

自作約4 杯(½杯共8份)

- 1 杯鮮奶油
- 2 杯全脂牛奶(分開)
- 2 茶匙純香草精
- ¼ 茶匙鹽(建議猶太鹽)
- 2 湯匙玉米粉
- 6 個大的蛋黃
- ¾ 杯砂糖

- 將鮮奶油和1¾ 杯牛奶連同香草和鹽放進平底鍋，用中火煮至沸騰。在小型攪拌盆中攪拌剩餘的牛奶和玉米粉後備用。
- 當鮮奶油/牛奶混合液料加熱時，將蛋黃和糖放入中小型攪拌盆。用手持式攪拌器以低速或手動攪打，直到混合料變白變濃厚為止。

- 鮮奶油/牛奶混合料沸騰時，拌入牛奶/玉米粉混合料，再持續加熱攪拌5分鐘，確保混合液料不會沸騰。
- 同時繼續攪打，將約 ⅓ 的熱混合液料，倒入蛋黃/糖混合料共同攪打。加進另外 ⅓ 的混合料，然後將混合物倒回平底鍋。用木製的湯匙必須以小火持續(不間斷)攪拌混合物，直到稍微濃稠，會覆在湯匙背面為止。混合物不可煮沸，否則會將蛋黃煮過熟。此過程應只花費幾分鐘。
- 使義式冰淇淋的基料達到室溫。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。在攪製之前，將基料經由濾網倒出。
- 放置冷凍內膽在機器上，按下「義式冰淇淋」鍵，然後按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款義式冰淇淋口感滑順綿密。若希望口感更扎實，將義式冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍室約2小時。要享用前15分鐘從冷凍室取出。

每份營養成分(每½杯)：

卡路里 176 (55% 來自脂肪) • carb 17g • 蛋白質 3g • 脂肪 11g • 飽和脂肪 6g • 膽固醇 138mg • 鈉 82 mg • 鈣 74mg • 纖維 0g

檸檬義式冰淇淋

典型義式冰淇淋風味完美的甜蜜內餡。

製作約5 杯(½杯共10份)

- 1 杯鮮奶油
- 2 杯全脂牛奶(分開)
- ½ 杯檸檬皮(約4-6個中型檸檬)
- 1¼ 杯砂糖
- 2 湯匙玉米粉 少量鹽(建議猶太鹽)
- 1 茶匙純香草精
- 1 湯匙調味糖漿
- 1 杯檸檬汁 (約4-6個中型檸檬)

- 在中型的平底鍋內，加進鮮奶油和1杯牛奶。用中火/中小火加熱煮到沸騰。
- 當鮮奶油/牛奶混合料加熱時，將剩餘的牛奶、檸檬皮、糖、玉米粉、鹽和香草放入中小型的攪拌盆。攪打至混合為止。

3. 鮮奶油/牛奶混合料沸騰時，倒入牛奶/糖混合料攪拌，直到充分混合為止。

以中火/中小火持續攪拌，直到沸騰及稍微濃稠，會覆在湯匙背面為止。(此過程不超過20分鐘，取決於使用的爐子而定。)

4. 從爐火上取下平底鍋，拌入糖漿，冷卻至室溫。拌入檸檬汁，建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。再次攪打混合料後，倒入冰淇淋機內膽。

5. 按下「義式冰淇淋」鍵，然後按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款義式冰淇淋口感滑順綿密。若希望口感更扎實，將義式冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約2小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分資訊(每½杯)：

卡路里 281 (40% 來自脂肪) • 碳水化合物 40g • pro 3g •
脂肪 13g • sat 脂肪 8g • 膽固醇 50mg • 鈉 43mg • 鈣 105mg • 纖維 1g

馬斯卡邦乳酪無花果義式冰淇淋

馬斯卡邦乳酪無花果與成熟義式冰淇淋風味的美味結合。

約6½杯(½杯共13份)

無花果泥 (您亦可用1 杯無花果果醬取代自製果泥)

1 杯不含硫酸鹽 的無花果乾(約10到12顆無花果)

1½ 杯水，依需要可增加

2 湯匙蜂蜜

馬斯卡邦乳酪基料：

1½ 杯鮮奶油

3 杯全脂牛奶(分開)

1⅓ 杯砂糖

3 湯匙玉米粉少量鹽(建議猶太鹽)

2 茶匙純香草精

1½ 杯馬斯卡邦乳酪

1½ 湯匙調味糖漿

1 份食譜的無花果泥 (參考前段食譜)

製做果泥：

1. 將、無花果、水和蜂蜜放入小的平底鍋。將混合料煮至沸騰後，再將爐火轉小，維持稍微沸騰的狀態。

2. 持續沸騰至少3小時，沸騰時依需要加水維持無花果的狀態。

3. 無花果變軟，僅剩下½杯液體時，將混合料用手持式攪拌器打成泥，直到均勻為止。放入冰箱備用。

在無花果沸騰時準備基底材料：

1. 在中型的平底鍋內，倒入鮮奶油和1½ 杯牛奶。用中火/中小火加熱，直至沸騰。

2. 當鮮奶油/牛奶混合液料加熱時，將剩餘的牛奶、糖、玉米粉、鹽和香草放入中型攪拌盆。攪打直至混合為止。

3. 鮮奶油/牛奶混合液料沸騰時，倒入牛奶/糖混合液料攪拌，直到充分混合為止，將馬斯卡邦乳酪加進該攪拌碗稍微攪鬆。

4. 仍用中火/中小火加熱，持續攪拌，直到沸騰及稍微濃稠，會附著在湯匙背面的稠度。(此過程不超過20分鐘，取決於使用的爐子而定。)

5. 從爐火上取下平底鍋。慢慢將熱液體倒入馬斯卡邦乳酪，用手持式攪拌器或手動攪打，直到混合料完全均勻混合為止。均勻混合後，拌入糖漿，冷卻至室溫。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。再次攪打混合液料後，倒入冰淇淋機內膽。混合液料會非常濃稠。

6. 按下「義式冰淇淋」鍵，然後按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。當義式冰淇淋幾乎充分攪製時，逐漸添加無花果泥，每次1小團。使其徹底攪拌。此款義式冰淇淋口感滑順綿密。若希望口感更扎實，將義式冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約2小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 128mg • 鈣 115mg • 纖維 1g

綜合莓果義式冰淇淋

濃郁的鮮奶油和莓果的甜蜜，讓人聯想到搭配冰淇淋的水果派。

製作約7 杯(½杯共14份)

- 2 杯鮮奶油
- 3 杯全脂牛奶(分開)
- 1½ 杯砂糖
- 3 湯匙玉米粉
- ¼ 茶匙鹽(建議猶太鹽)
- 2 杯綜合新鮮或冷凍(解凍)莓果
- 1 茶匙純香草精
- 2 湯匙綜合莓果果醬

1. 在中型的平底鍋倒入鮮奶油和3 杯牛奶。用中火/中小火加熱，直至沸騰。
2. 當鮮奶油/牛奶混合料加熱時，將剩餘的牛奶、糖、玉米粉和鹽放入中小型攪拌盆。攪打直至混合為止。用攪拌器、食物處理機或手持式攪拌器將莓果打成均勻果泥備用。
3. 鮮奶油/牛奶混合料沸騰時，倒入牛奶/糖混合料攪拌，直到充分混合為止。以中火/中小火持續攪拌，直到沸騰及稍微濃稠，會覆在湯匙背面為止。(此過程不超過20分鐘，取決於使用的爐子而定。)
4. 從爐火上取下平底鍋，拌入莓果泥、香草和果醬，冷卻至室溫。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。再次攪打混合液料後，倒入冰淇淋機內膽。
5. 按下「義式冰淇淋」鍵，然後按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款義式冰淇淋口感滑順綿密。若希望口感更扎實，將義式冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 49mg • 鈣 77mg • 纖維 0g

橄欖油百里香義式冰淇淋

此款清香的義式冰淇淋，與旁邊的餅乾互呈完美搭配。

製作約4½杯(½杯共9份)

- 1 杯鮮奶油
- 3 杯全脂牛奶(分開)

- 2 枝新鮮百里香
- 1 杯砂糖
- 2 湯匙玉米粉 少量鹽(建議猶太鹽)
- ¾ 杯初榨冷壓橄欖油
- 1 湯匙調味糖漿

1. 在中型攪拌盆裡，用手持式攪拌機以低速或以手動攪打牛奶、糖和鹽，直到糖溶解為止。拌入鮮奶油和香草精。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。
2. 放置冷凍內膽在機器上，按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款冰淇淋口感柔順香濃。若希望口感更扎實，將冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約二小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 68mg • 鈣 118mg • 纖維 0g

濃郁香草優格冰淇淋

可用低脂或無脂肪優格取代，展現此款冷凍優格的真正風味。最好使用全脂牛奶。

製作約4 杯(½杯共8份)

- 2 湯匙玉米糖漿
- 2 湯匙蜂蜜
- ¼ 杯水
- 1 香草莢(切開，刮去果籽)
- 4 杯全脂優格
- 1½ 茶匙純香草精
- 1¼ 杯砂糖 少量鹽(建議猶太鹽)

1. 在中型的平底鍋內放入玉米糖漿、蜂蜜、水和刮好的香草莢。將混合液料煮至沸騰，然後慢燉至分量收乾至一半，然後冷確備用。
2. 在大型的攪拌盆內攪打優格、香草果籽、備用的蜂蜜香草濃縮、香草精、糖和鹽。攪打至糖溶化為止。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。

3. 放置冷凍內膽在機器上，按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款霜凍優格口感滑順綿密。若希望口感更扎實，將霜凍優格放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約2小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 · 鈉 90mg · 鈣 154mg · 纖維 0g

芒果霜凍優格

我們用冷凍芒果製成此份快速簡單，
但更具強烈風味的甜點。使用成熟的新鮮芒果。

製作約6 杯(½杯共12份)

- 2 杯全脂優格
- ½ 杯砂糖
- 4 杯冷凍芒果塊(解凍)
- 1 茶匙新鮮萊姆汁 少量鹽(建議猶太鹽)

1. 將全部原料放進Cuisinart® 食物處理機打成均勻的果泥，如有必要，可停下來擦拭碗的邊緣。將混合液料過濾倒入中型的攪拌盆，建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。
2. 放置冷凍內膽在機器上，按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款霜凍優格口感滑順綿密。若希望口感更扎實，將霜凍優格放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約2小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 · 鈉 65mg · 鈣 182mg · 纖維 2g

巧克力蝴蝶脆餅優格冰淇淋

巧克力和蝴蝶脆餅的結合，是此款鹹中帶甜的點心最出色的部分。

製作約6½杯(½杯共13份)

- 4 杯全脂優格
- ¾ 杯砂糖

- 1/3 杯可可粉(過篩) 少量鹽(建議猶太鹽)
- 1 杯全脂牛奶
- ½ 茶匙純香草精
- 1 杯切碎的巧克力或優格蝴蝶脆餅

1. 在大型的攪拌盆內，攪打除了蝴蝶脆餅以外的全部原料，直到乾的食材都溶解為止。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。
2. 放置冷凍內膽在機器上，按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。當霜凍優格幾乎充分攪製時，逐漸添加切碎的 蝴蝶脆餅。使其徹底攪拌。此款優格冰淇淋口感滑順綿密。若希望口感更扎實，將優格冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約2小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 · 鈉 183mg · 鈣 131mg · 纖維 0g

藍莓優格冰淇淋

此款低脂甜點展現優格濃郁的風味。

製作約7 杯(½杯共14份)

- 2 杯全脂優格
- ½ 杯砂糖 少量鹽(建議猶太鹽)
- 1 茶匙純香草精
- 4 杯新鮮或冷凍(解凍)的藍莓
- 1 茶匙新鮮檸檬汁

1. 將全部原料放進Cuisinart® 食物處理機打成均勻的果泥。將混合液料過濾倒入中型的攪拌盆，建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。
2. 放置冷凍內膽在機器上，按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款優格冰淇淋口感滑順綿密。若希望口感更扎實，將優格冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約2小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 · 鈉 29mg · 鈣 45mg · 纖維 1g

蜂蜜杏仁霜凍優格

如同品嚐覆有蜂蜜的希臘優格一般。

製作約5 杯(½杯共10份)

- 3 杯鮮奶油
- ⅓ 杯蜂蜜
- ⅓ 杯砂糖 少量鹽(建議猶太鹽)
- 2 杯全脂優格
- 1½ 茶匙純杏仁精
- ¾ 杯切片杏仁

1. 在小型至中型的平底鍋內，倒入鮮奶油、蜂蜜、糖和鹽。煮至沸騰，偶爾攪打，使全部材料混合。冷卻至室溫。
2. 在中型攪拌盆裡攪打優格和杏仁精，直到混合為止。慢慢拌入冷卻的鮮奶油/蜂蜜混合物，持續攪打至混合為止。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。再次攪打混合物後，倒入冰淇淋機內膽。
3. 按下「冰淇淋」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合物經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款優格冰淇淋口感滑順綿密。若希望口感更扎實，將優格冰淇淋放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約2小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 · 鈉 56mg · 鈣 78mg · 纖維 1g

黑巧克力雪酪

不同於一般雪酪，我們的黑巧克力雪酪無敵美味。

製作約8 杯(½杯共16份)

- 4 杯水
- 2 杯砂糖
- ½ 茶匙鹽(建議猶太鹽)
- 4 盎司切碎的半甜 巧克力 (或約¾ 杯巧克力片)
- 2 杯可可粉(過篩)
- 1½ 茶匙純香草精

1. 將水、糖和鹽調製單糖漿。將這3項原料放入平底鍋，以中小火加熱。將此混合物煮至糖充分溶解為止。
2. 煮糖漿時，將巧克力放入中型攪拌盆備用。
3. 在中型攪拌盆中，逐漸添加熱單糖漿到可可粉內，持續攪打，直到均勻為止。將混合物倒入切碎的巧克力。靜置5分鐘，等待巧克力溶化；加入香草攪拌，使其混合。冷卻至室溫。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。
4. 按下「雪酪」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合物經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款雪酪口感柔順。若希望口感更扎實，將雪酪放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約2小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每½杯)：

卡路里 171 (15% 來自脂肪) · 碳水化合物 36g · 蛋白質 2g · 脂肪 3g · 飽和脂肪 1g · 膽固醇 0mg · 鈉 69mg · 鈣 4mg · 纖維 2g

檸檬羅勒雪酪

羅勒增加此款雪酪的基底，但仍可用您喜愛的任何草本植物替代。

製作約7 杯(½杯共14份)

- ¾ 杯水
- ¼ 杯砂糖
- 2 湯匙檸檬皮(分開)
- 1½ 杯新鮮 羅勒 少量鹽(建議猶太鹽)
- ¾ 杯新鮮 檸檬汁

1. 將水、糖和1湯匙檸檬皮調製檸檬單糖漿。將這3項原料放入平底鍋，以中小火加熱。將此混合物煮至糖充分溶解為止。從爐火上取下。
2. 單糖漿準備好後，添加羅勒和鹽。讓混合物靜置30分鐘。拌入檸檬汁。冷卻至室溫。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。
3. 以濾網過濾冷凍的混合物，丟掉檸檬皮和羅勒。按下「雪酪」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合物經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款雪酪口感柔順。若希望口感更扎實，將雪糕放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約2小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 12mg • 鈣 14mg • 纖維 0g

覆盆子薄荷雪酪

二種風味完美搭配的清爽甜點。

製作約8 杯(½杯共16份)

- 3 杯水
- 2 杯砂糖
- 1 杯薄荷葉 少量鹽(建議猶太鹽)
- 6 杯冷凍覆盆子(解凍)

1. 將水和糖調製單糖漿。將這2項原料放入中型平底鍋，以中小火加熱。將此混合料煮至糖充分溶解為止。
2. 單糖漿準備好時，從爐火上取下，添加薄荷葉和鹽。讓混合料靜置15到20分鐘。若喜歡較輕微的薄荷味，靜置後將薄荷葉丟掉，但要製做風味更強烈的雪酪，用Cuisinart® 攪拌機攪拌糖/薄荷混合料。
3. 加入覆盆子，用Cuisinart® 攪拌機攪拌混合料直到均勻為止。以濾網過濾後，冷卻至室溫。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。
4. 按下「雪糕」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合料經由灌注口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款雪糕口感柔順。若希望口感更扎實，將雪糕放入密閉容器內，置於冰箱冷凍室約2小時。要享用前15分鐘從冷凍室取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 10mg • 鈣 19mg • 纖維 4g

香檳葡萄柚雪糕

此款清涼的甜點亦可同時作為微霜凍雞尾酒。

約4 杯(½杯共8份)

- ¾ 杯水
- ¾ 杯砂糖

- 1 湯匙葡萄柚皮 少量鹽(建議猶太鹽)
- 2 杯新鮮 葡萄柚 汁
- ¾ 杯普羅賽克氣泡酒 (義大利氣泡酒)

1. 將水、糖、柚皮和鹽放入小型至中型的平底鍋，以中小火加熱。將此混合料煮至糖充分溶解為止。
2. 將葡萄柚汁倒入糖/柚皮混合料內攪打。冷卻至室溫。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。過濾混合料，然後攪打拌入普羅賽克氣泡酒，倒入冰淇淋機內膽。
3. 按下「雪酪」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款雪酪口感柔順。若希望口感更扎實，將雪酪放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約2小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 18mg • 鈣 7mg • 纖維 0g

鳳梨雪酪

製做此款雪酪，為您的家人和朋友帶來熱帶風情。

製作約7 杯(½杯共14份)

- 2 杯水
- 1 杯砂糖 少量鹽(建議猶太鹽)
- 4½ 杯鳳梨丁(新鮮或冷凍，解凍，非罐裝)

1. 將水、糖和鹽調製單糖漿。將這2項原料放入中型平底鍋(如果使用新鮮鳳梨，果心也可加進鍋內)，以中小火加熱。將此混合液料煮至糖充分溶解為止。將果心丟掉，從爐火上取下，待涼至室溫。
2. 用攪拌器攪拌單糖漿和鳳梨丁，攪拌至均勻為止。用濾網過濾。建議放入冰箱2小時(也可直接放入內膽攪打冰淇淋液料)。
3. 按下「雪酪」鍵，然後再按下「開始/停止」鍵。將混合液料經由上蓋注入口倒入，然後蓋上量杯蓋。攪拌直到變稠為止。此款雪糕口感柔順。若希望口感更扎實，將雪酪放入密閉容器內，置於冰箱冷凍庫約2小時。要享用前15分鐘從冷凍庫取出。

每份營養成分(每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 • 鈉 12mg • 鈣 8mg • 纖維 1g

巧克力可可碎豆核桃夾心餅乾

不同於傳統的冰淇淋夾心餅乾。若沒有可可碎豆，
可用巧克力脆片替代，或者將胡桃份量加倍。

製作24個餅乾 (12個冰淇淋夾心餅乾)

- ⅓ 杯可可粉(篩濾)
- 1⅓ 杯高筋麵粉
- ¾ 茶匙泡打粉
- ¼ 茶匙鹽(建議猶太鹽)
- 1 湯匙即溶義式濃縮咖啡粉
- ½ 杯(1條)無鹽奶油(室溫，切丁)
- 1 杯砂糖
- 1 個大的蛋
- 1 茶匙純香草精
- 3 湯匙可可粉碎豆 (可在烘焙材料行找到)
- ¼ 杯切碎的烤胡桃

1. 爐子預熱至175°C。
2. 將可可粉、麵粉、泡打粉、鹽和濃縮咖啡粉倒入小型攪拌盆。攪打使其混合後備用。
3. 將奶油放入具攪拌葉片的Cuisinart® 桌上型攪拌器的盆裡。以中等速度(4到5)攪拌均勻。逐漸加糖，攪拌至綿密。加進蛋和香草，攪拌至混合。加進備用的乾原料，用低速(2到3)攪拌，使其充分融合。加進可可碎豆和胡桃，低速攪拌直至混合為止。
4. 用小的冰淇淋勺(直徑約1½英吋)將麵糰舀至餅乾烤盤紙(每糰應約2湯匙)。用杯子將各糰餅乾壓平。
5. 在預熱烤箱內烘烤約20分鐘，或直到餅乾看起來已乾，但尚不結實為止。在組裝之前，先使餅乾充分冷卻。

6. 組裝時，用小的冰淇淋勺舀出約2 湯匙最喜愛的冰淇淋，放在一片餅乾上。將另一片餅乾放在冰淇淋上，用力壓下去，使冰淇淋擴散至餅乾的邊緣即可。繼續做出每組餅乾。用塑膠包裝紙包好每個冰淇淋夾心餅乾，放入冰箱冷凍庫冷凍(約20分鐘)即可享用。

每份營養成分 (2塊餅乾，不含冰淇淋)：

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 • 鈉 90mg • 鈣 15mg • 纖維 1g

開心果生日蛋糕

我們喜愛開心果冰淇淋與巧克力派皮結合的風味，但也可用任何味道替代。

製作16份

- ½ 杯(1條)無鹽奶油(切丁)
- 6 盎司切碎的半甜巧克力
- 60 巧克力威化餅乾
- 1 份食譜的開心果冰淇淋 (第12頁)(軟的)
- ½ 杯切碎的烤開心果

1. 用耐熱碗盛滿1壺滾燙的水，放入奶油和巧克力。不時攪拌，靜置使其融化後備用。
2. 在有裁斷刀片的Cuisinart®食物處理機的工作碗中，加進巧克力威化餅乾。啟動處理機將其剝碎。經由處理機的進料管加入溶化的奶油/巧克力混合料，啟動處理機，使其充分混合。將 ⅔ 的巧克力碎片混合料壓進10英吋蛋糕模(彈簧扣模鍋)的底部。放入冰箱冷凍庫，冷凍10至15分鐘使派皮變硬。
3. 從冰箱冷凍庫取出，將一半冰淇淋鋪在冷凍巧克力派皮上。用塑膠蓋蓋好，放回冰箱冷凍庫，冷凍約30分鐘或變堅實為止。將備用的巧克力碎屑混合料灑在冷凍的冰淇淋上，再次放回冰箱冷凍庫，冷凍約30分鐘。將剩餘的冰淇淋均勻鋪在上層，用抹刀整平。蓋好放入冰箱冷凍室冷凍4小時或整個晚上，蛋糕便可完成。
4. 享用時，將冰淇淋蛋糕從模中取出，在蛋糕各面灑上切碎的開心果。放在冷盤上享用。

每份營養成分：

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 • 鈉 250mg • 鈣 125mg • 纖維 2g

焦糖醬

我們喜愛焦糖醬在冰淇淋上的滋味，但焦糖醬也可用作為水果和蛋糕的沾醬。

製作約 $\frac{3}{4}$ 杯

- $\frac{3}{4}$ 杯砂糖
- $\frac{1}{2}$ 茶匙鹽(建議猶太鹽)
- $\frac{1}{4}$ 杯水(足夠使與糖和鹽混合時的濃稠度類似於濕沙)
- 1 湯匙玉米糖漿
- $\frac{1}{3}$ 杯鮮奶油
- 3 湯匙無鹽奶油(切為 $\frac{1}{2}$ 英寸方塊)

- 將糖、鹽、水和玉米糖漿放入中型深底的平底鍋內攪拌。如果鍋的內壁沾有糖，需確保鍋的內壁已清洗過(用乾淨的濕西點刷清洗的效果最好)。用中小火保持煨燉混合料，煮到糖混合料變成淺琥珀色(約15到20分鐘)為止。隨時注意焦糖醬，因為很容易燒焦。
- 糖混合料變為淺琥珀色後，關閉火爐，慢慢拌入鮮奶油。鮮奶油混合後，慢慢攪打拌入奶油，一次一塊，持續攪打使其乳化，直到全部奶油都加進去為止。立即使用或用溫水維持溫度。

每份營養成分 (2 湯匙):

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 • 鈉 184mg • 鈣 9mg • 纖維 0g

熱巧克力醬

沒有自製的熱巧克力醬，聖代吧就不完整了。

約2 杯

- $\frac{2}{3}$ 杯鮮奶油
- $\frac{1}{3}$ 杯玉米糖漿
- $\frac{1}{3}$ 杯紅糖
- $\frac{1}{4}$ 杯可可粉(過篩)
- $\frac{1}{4}$ 茶匙鹽(建議猶太鹽)
- 2 湯匙無鹽奶油
- 1 茶匙純香草精
- 6 盎司切碎的半甜 巧克力

- 將除了半甜巧克力以外的所有原料放入深底的平底鍋內攪拌混合。以中火煮到稍為沸騰。加進巧克力，攪打至充分混合。

每份營養成分 (2 湯匙):

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 • 鈉 15mg • 鈣 11mg • 纖維 1g

覆盆子醬

此款搭配冷凍甜品的味道極佳，也可依個人愛好塗抹鬆餅或可麗餅。

約1 杯

- $\frac{2}{3}$ 杯鮮奶油
- $\frac{1}{3}$ 杯玉米糖漿
- $\frac{1}{3}$ 杯紅糖
- $\frac{1}{4}$ 杯可可粉(過篩)
- $\frac{1}{4}$ 茶匙鹽(建議猶太鹽)
- 2 湯匙無鹽奶油
- 1 茶匙純香草精
- 6 盎司切碎的半甜 巧克力，

- 將除了半甜巧克力以外的所有原料放入深底的平底鍋內攪拌混合。以中火煮到稍為沸騰。加進巧克力，攪打至充分混合。

每份營養成分 (2 湯匙):

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 • 鈉 15m

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE



咖啡機



食物調理機



手持式攪拌棒



烤箱



鬆餅機



鍋具

Cuisinart 提供各式各樣一流品質的產品, 讓廚房生活更加便利。
不妨嘗試本公司其他的廚房電器用品和廚具, 盡情享受美好生活。

www.cuisinart.com.tw

©2018 Cuisinart®
香港商美康雅香港有限公司台灣分公司
台北市內湖區堤頂大道2段417號1樓
電話: +886-2-8751-3633
傳真: +886-2-8751-3922
統一編號: 54378282

顧客服務專線(台灣):
+886-2-8751-3633