YayLabs!™

www.YayLabs.com

Pint/0.5 L

# SoftShell ICE CREAM BALL™

Make ice cream ***anywhere***

Stellen Sie Eiscreme ***überall*** her

Faites de la crème glacée ***partout***

Prepare helado ***en cualquier lugar***

# Contents • Inhalt • Contenu • Contenido

English **3**
Deutsch **8**
Français **13**
Español **18**

Limited 1-year warranty.
**www.YayLabs.com** for details.

Beschränkte 1-Jahres-Garantie.
Weitere Details auf **www.YayLabs.com**.

Garantie limitée d'un an.
Pour en savoir plus, voir **www.YayLabs.com**.

Garantía limitada de un año,
visite **www.YayLabs.com** para más detalles.

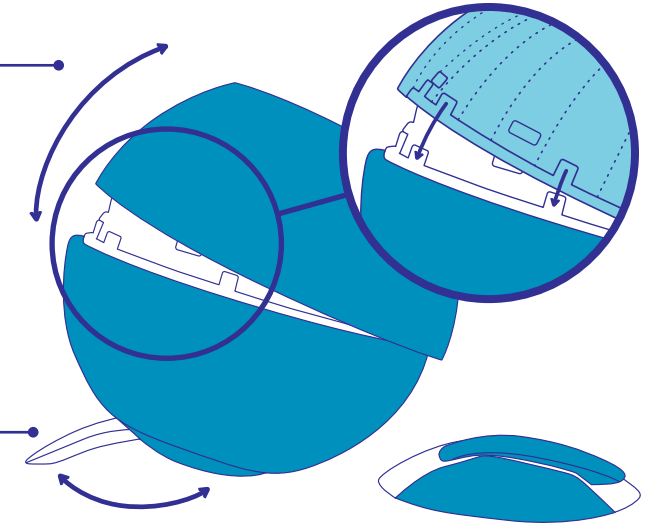


## *SoftShell Cover* IS REMOVABLE

**REMOVE:**
1. Remove lid.
2. Gently pull cover up.

**REPLACE:**
1. Align cut-outs in the cover with screws.
2. Gently press cover down.

## *EASY-OPEN* HANDLE DOUBLES AS A STAND



# Care

Empty the ice water/rock salt mix from your SoftShell Ice Cream Ball. Use **caution** as ice and water mixture may be extremely cold. Rinse the cylinder of any remaining ice cream. Remove the SoftShell cover and hand wash your Ice Cream Ball and SoftShell cover with warm water and a mild dish soap. Towel and air dry. Leave the lids off your SoftShell Ice Cream Ball. Store in a cool, dry place out of the sun.

# A Few Considerations

### Rock Salt vs. Other Salt

Rock salt (a.k.a. ice cream salt) is sold in most supermarkets in the salt/spice section (you'll usually find it on the bottom shelf). Rock salt is your best option, but kosher salt or sea salt will also work. If you do use kosher or sea salt, you'll want to add an additional 1/4 cup to the mix.

And NEVER use de-icing salts. The chemicals in de-icing salts (calcium chloride or potassium chloride) should never be used in or around any food items.

### All About Milk & Cream

We listed a few milk and cream products to the right in order of increasing levels of butterfat. The milks and light creams at the top of the list will give a lighter ice cream while the heavier creams at the bottom will create a heavier, yet creamier, ice cream. Note that most premium ice creams are made with heavy creams.

Expect to spend longer playing and freezing with the products at the top of the list (25–30 minutes) versus the ones at the bottom (15–20 minutes).

SLOWER

LIGHTER

30 min

soy beverages
reduced fat milk
milk
half & half
half cream
single cream
light cream
table cream
coffee cream
medium cream
light whipping cream
whipping cream
heavy cream
heavy whipping cream
double cream

15 min

HEAVIER

FASTER

*Play Time for SoftShell Ice Cream Ball™



# Pure & Simple RECIPES

For more recipes and fun ideas, go to **www.YayLabs.com**.

Share your creations, game ideas, and fun photos at **www.facebook.com/YayLabs**.

### Classic Vanilla

**1 pint** of Cream
**1/3 cup plus 2 tbs** Sugar
**1 1/2 tsp** Vanilla Extract

### Key Lime

**1 pint** of Cream
**1/3 cup plus 2 tbs** Sugar
**1/2 cup** Key Lime Juice

### Chocolate Chip

**1 pint** of Cream
**1/3 cup plus 2 tbs** Sugar
**1 1/2 tsp** Vanilla Extract
**1/3 cup** Semi-Sweet Mini Chocolate Chips

### Frozen Yogurt

**1 pint** of Flavored or Fruit Yogurt
**Optional:** Plain yogurt may be used, just add 1/3 cup of sugar or 1/2 cup of honey. Fruit may be added instead of sweetener.

### Fruit Sorbet

**1 pint** of Fresh Juice
Add Sugar to taste

### Special Flavors

Why settle for just plain vanilla when you can have Mint Chocolate, Bubble Gum, Orange Cream, Cake Batter and more? **Flavor Fountain** flavorings are specially made for homemade ice cream, shakes, and smoothies. Visit **www.YayLabs.com** for a full list of flavors.

# Make
## ICE CREAM

***How to use the SoftShell Ice Cream Ball™***

### 1 Mix It Up

Mix up the ingredients in a separate container. Pure & Simple recipes on p. 5.

### 2 Add Mixture, Ice, and Rock Salt

Pour the mixture into the metal cylinder, leaving about an inch at the top for expansion, then close the lid securely. Fill the outer chamber with as much ice as possible. Then add 1/2 cup of rock salt and close the lid securely.

### 3 Roll and Play

Roll, shake, or pass the SoftShell Ice Cream Ball around as you mix and freeze the ingredients for 10 minutes.

**DO NOT DROP, KICK, THROW, OR BOUNCE!**

### 4 10 Minute Mark

After 10 minutes, scrape the freezing ice cream off the sides of the cylinder with a large plastic or wooden spoon (do not use a metal spoon as this may damage the food-safe cylinder), mix, and close the lid. Check the outer chamber, add more ice and up to 1/4 cup of additional rock salt as needed, and close the lid. Roll, shake, or pass the ball for 10 more minutes (longer time will make firmer ice cream).

### 5 Open and Enjoy!

Once you've achieved the consistency you want (consistency will vary based on ice, ingredients, outside temperature, shaking frequency, etc.), use a plastic or wooden scoop (do not use a metal scoop) to scoop out ice cream and enjoy with your favorite toppings!

### ! WARNING

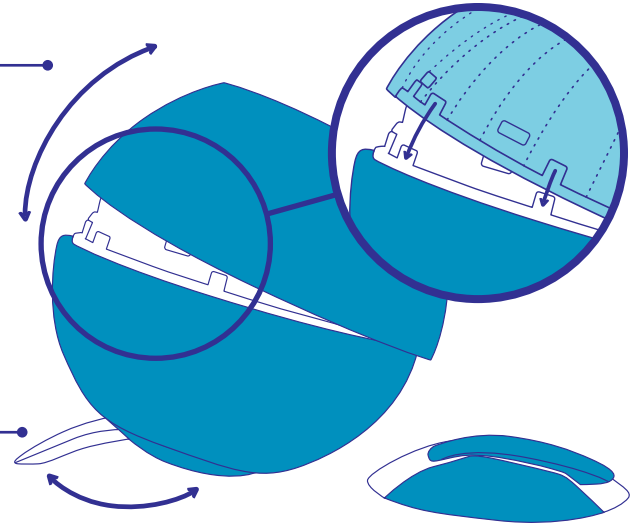
SoftShell Ice Cream Ball is to be used under the direct supervision of an adult. Use caution when handling and disposing of ice and water mixture, as it may be extremely cold. **DO NOT DROP, KICK, THROW, OR BOUNCE!** This misuse could result in injury to the user or damage to the Softshell Ice Cream Ball. Damage due to misuse is not covered under warranty.

Die ***SoftShell Hülle***
IST ABNEHMBAR

**ZUM ENTFERNEN:**
1. Deckel entfernen.
2. Die Hülle vorsichtig anheben.

**ZUSAMMENBAU:**
1. Die Aussparungen in der Abdeckung an den Schrauben ausrichten.
2. Die Abdeckung vorsichtig andrücken.

***LEICHT ZU ÖFFNENDE***
GRIFFE DIENEN AUCH
ALS STANDFUSS



# Pflege

Leeren Sie die Eiswasser/Steinsalz-Mischung aus Ihrem SoftShell Ice Cream Ball. Seien Sie **vorsichtig**, da das Eiswasser sehr kalt sein kann. Reinigen Sie den Zylinder von Eiskremresten. Entfernen Sie die SoftShell Hülle und spülen Sie Ihren Ice Cream Ball™ und die SoftShell Hülle mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocken Sie die Teile mit einem Tuch und lassen sie an der Luft völlig abtrocknen. Lagerung an einem kühlen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung.



# Hinweise

### Steinsalz vs. normales Salz

Steinsalz (auch als Eiskremsalz bekannt) wird in den meisten Supermärkten in der Salz- und Gewürzabteilung verkauft (gewöhnlich im untersten Regal). Steinsalz ist zwar am besten geeignet, aber es funktioniert auch mit koscherem Salz und Meersalz. Sollten Sie koscheres oder Meersalz verwenden, geben Sie bitte zusätzlich einen 1/4 Messbecher hinzu.

Verwenden Sie NIEMALS Tausalze. Die darin enthaltenen Chemikalien (Kalziumchlorid oder Kaliumchlorid) sollten nie in der Nähe von Lebensmitteln verwendet werden.

### Über Milch und Sahne

Rechts sehen Sie eine Liste mit Milch- und Sahneprodukten. Diese ist nach aufsteigendem Fettgehalt sortiert. Die leichten Milch- und Sahneprodukte zu Beginn der Liste ergeben eine leichtere Eiskrem, während die gehaltvolleren am unteren Ende eine schwerere, cremigere Eiskrem erzeugen. Beachten Sie, dass die meisten Premium Eiskrems mit gehaltvollen Sahneprodukten hergestellt werden.

Es ist zu erwarten, dass die Spiel- und Gefrierzeiten bei den oberen Produkten länger sind als bei denen am Ende der Liste (25-30 Min. zu 15-20 Min).

LANGSAMER

LEICHTER

30 min

Sojagetränke
Fettarme Milch 1,5 – 1,8% Fett
Milch 3,5 – 5% Fett
Halb & Halb 12% Fett
Halbrahm
Sahne
fettreduzierte Sahne 20% Fett
Crème légère
Kaffesahne
Rahm
Leichte Schlagsahne 30% Fett
Schlagsahne 35% Fett
Schlagsahne 38% Fett
Schlagsahne extra
Doppelrahm

15 min

**SCHWERER**

SCHNELLER

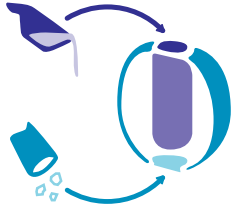
*Spielzeit für
SoftShell Ice Cream Ball™

# EISKREM **herstellen**

***Benutzung des SoftShell Ice Cream Ball™***

## 1 Mischen

Mischen Sie die Zutaten in einer separaten Schüssel. Einfache Rezepte auf Seite 12.



## 2 Eismasse, Eis und Steinsalz zugeben

Füllen Sie die Eismasse in den Metallzylinder. Lassen sie oben etwa 2,5 cm frei und schließen Sie den Deckel. Befüllen Sie die Außenkammer mit möglichst viel Eis. Geben Sie dann 1/2 Tasse Steinsalz hinzu und schließen den Deckel.

## 3 Rollen und spielen

Sie können den SoftShell Ice Cream Ball herumrollen oder schütteln, während die Zutaten etwa zehn Minuten lang gefrieren.

**NICHT FALLEN ODER HÜPFEN LASSEN, SCHIESSEN ODER WERFEN!**

## 4 Nach 10 Minuten

Kratzen Sie nach zehn Minuten die halb gefrorene Eiskrem von den Zylinderwänden. Verwenden Sie dafür einen Plastik- oder Holzlöffel, da ein Metalllöffel den Zylinder beschädigen könnte. Rühren Sie durch und schließen Sie den Deckel. Prüfen Sie die Außenkammer und geben nach Bedarf weiteres Eis und bis zu 1/4 Steinsalz hinzu. Schließen Sie den Deckel. Rollen oder schütteln Sie den Ball weitere zehn Minuten umher (je länger, desto fester wird die Eiskrem).

## 5 Öffnen und genießen!

Ist die gewünschte Konsistenz erreicht (diese variiert je nach Eismenge, Zutaten, Außentemperatur, Schütteldauer etc.), können Sie einen Spachtel aus Plastik oder Holz (nicht aus Metall) verwenden, um die Eiskrem herauszuholen. Noch das Lieblingstopping drüber und genießen!

## Warnung!

SoftShell Ice Cream Ball darf nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwendet werden. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Eiswasser, da dieses sehr kalt sein kann. **NICHT FALLEN ODER HÜPFEN LASSEN, SCHIESSEN ODER WERFEN**. Solche unsachgemäße Nutzung kann zu Verletzungen führen oder den Softshell Ice Cream Ball beschädigen. Solche Schäden auf Grund von unsachgemäßer Nutzung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

# Pur & einfach
# REZEPTE

Für noch mehr Rezepte und lustige Ideen, besuchen Sie **www.YayLabs.com**.

Teilen Sie Ihre Kreationen, Spielideen und lustige Fotos auf **www.facebook.com/YayLabs**.

### Klassische Vanille-Eiskrem

**475 ml** Sahne
**1/3 Tasse plus 2 Esslöffel** Zucker
**1 1/2 Teelöffel** Vanilleextrakt

### Limette

**475 ml** Sahne
**1/3 Tasse plus 2 Esslöffel** Zucker
**1/2 Tasse** Limettensaft

### Schokolade-Chips

**475 ml** Sahne
**1/3 Tasse plus 2 Esslöffel** Zucker
**1 1/2 Teelöffel** Vanilleextrakt
**1/3 Tasse** Mini-Schokolade-Chips, halbbitter

### Gefrorener Joghurt

**475 ml** aromatisierter oder Fruchtjoghurt
**Wahlweise:** Man kann stattdessen auch Naturjoghurt mit 1/3 Tasse Zucker oder 1/2 Tasse Honig mischen. Statt Süßungsmitteln können Früchte zugegeben werden.

### Fruchtsorbet

**475 ml** frischer Fruchtsaft
Zucker nach Geschmack

### Ausgefallene Sorten

Warum sollte man sich mit simpler Vanille zufrieden geben, wenn man auch Minze-Schokolade, Kaugummi, Orange-Sahne, Cake Batter und noch vieles mehr haben kann? **Flavor Fountain** Aromen sind speziell für selbstgemachte Eiskrems, Milchshakes und Fruchtshakes. Besuchen Sie **www.YayLabs.com**, um eine vollständige Liste der verfügbaren Geschmacksrichtungen einzusehen.

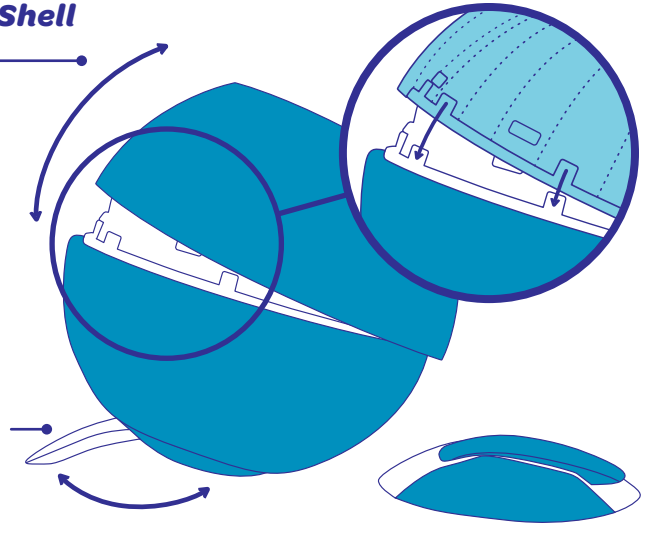


## *Le couvercle de la SoftShell* SE RETIRE

**RETIREZ :**
1. Retirez le couvercle.
2. Tirez le couvercle doucement vers le haut.

**REPLACEZ :**
1. Alignez les découpes du couvercle avec les vis.
2. Appuyez doucement le couvercle vers le bas.

POIGNÉE ***FACILE À OUVRIR*** SE TRANSFORME EN SUPPORT



## Entretien

Jetez le mélange de sel gemme et de glaçons fondants de la SoftShell Ice Cream Ball. Soyez **prudent**, car ce mélange peut être extrêmement froid. Rincez le cylindre pour éliminer toute trace de crème glacée. Retirez le couvercle. Lavez le couvercle, le cylindre et la sphère à l'eau chaude, avec un savon doux. Asséchez à la serviette et laissez sécher à l'air libre. Ne remettez pas les couvercles sur la SoftShell Ice Cream Ball. Rangez dans un endroit sec, frais et à l'abri du soleil.

# Quelques points à considérer

### Le sel gemme par rapport aux autres sels

Le sel gemme (ou sel à crème glacée) est vendu dans la plupart des supermarchés, dans la section du sel et des épices (habituellement au bas de l'étagère). Le sel gemme est votre meilleure option, mais le sel casher et le sel de mer fonctionneront aussi. Si vous utilisez le sel casher ou de mer, ajoutez 1/4 de tasse (65 ml) au mélange.

N'utilisez JAMAIS de sel déglaçant. Les produits chimiques qu'ils contiennent (chlorure de calcium or chlorure de potassium) ne devraient jamais être utilisés à proximité d'aliments ou dans la nourriture.

### Tout sur le lait et la crème

Ci-contre à droite, nous avons énuméré certains produits laitiers selon un ordre croissant de proportion de matière grasse du beurre. Les laits et crèmes légères au début de la liste produisent une crème glacée plus légère, alors que les crèmes plus épaisses produisent une crème glacée plus épaisse et plus crémeuse. Veuillez noter que la plupart des crèmes glacées de qualité supérieure sont faites avec des crèmes épaisses.

Attendez-vous à jouer et à congeler plus longtemps avec les produits du début de la liste (25-30 minutes) que ceux du bas (15-20 minutes).

PLUS LÉGÈRE

PLUS LENTEMENT

30 min

boissons de soya
lait écrémé
lait
crème à 10 %
demi-crème
crème à 18 %
crème fleurette
crème de table
crème à café
crème moyenne
crème à fouetter légère
crème à fouetter
crème épaisse
crème à fouetter épaisse
double crème

PLUS VITE

15 min

PLUS ÉPAISSE

*Durée du jeu avec la SoftShell Ice Cream Ball™



# RECETTES toutes simples

Pour plus de recettes et d'idées amusantes, visitez **www.YayLabs.com**.

Partagez vos créations, vos suggestions de jeu et vos photos amusantes sur **www.facebook.com/YayLabs**.

## Vanille classique

**1 chopine (475 ml)** de crème
**1/3 tasse et 2 c. à soupe (85 ml et 30 ml)** de sucre
**1,5 c. à thé (8 ml)** d'extrait de vanille

## Limette

**1 chopine (475 ml)** de crème
**1/3 tasse et 2 c. à soupe (85 ml et 30 ml)** de sucre
**1/2 tasse (125 ml)** de jus de limette

## Pépites de chocolat

**1 chopine (475 ml)** de crème
**1/3 tasse et 2 c. à soupe (85 ml et 30 ml)** de sucre
**1,5 c. à thé (8 ml)** d'extrait de vanille
**1/3 tasse (85 ml)** de minipépites de chocolat mi-sucré

## Yogourt congelé

**1 chopine (475 ml)** de yogourt aromatisé ou aux fruits
**Facultatif :** Yogourt nature, auquel on ajoute 1/3 de tasse de sucre ou 1/2 tasse de miel. On peut substituer des fruits au miel ou au sucre.

## Sorbet aux fruits

**1 chopine (475 ml)** de jus frais
Sucre au goût

## Saveurs spéciales

Pourquoi s'en tenir à la bonne vieille vanille alors qu'il existe des saveurs comme menthe-chocolat, gomme à bulles, crème à l'orange, pâte à gâteau et bien d'autres encore? Les saveurs **Flavor Fountain** sont spécialement conçues pour les crèmes glacées, boissons fouettées et laits frappés faits maison. Pour consulter la liste complète, visitez **www.YayLabs.com**.

# Faites
votre CRÈME GLACÉE

***Comment utiliser la SoftShell Ice Cream Ball™***

## 1 Mélangez

Mélangez les ingrédients dans un bol séparé. Voir les recettes toutes simples à la p. 15.

## 2 Ajoutez le mélange, les glaçons et le sel gemme

Versez le mélange dans le cylindre métallique, en laissant environ un pouce (2,5 cm) d'espace pour l'expansion. Fermez bien le couvercle. Remplissez la sphère avec le plus grand nombre de glaçons possible. Ajoutez ensuite 1/2 tasse (125 ml) de sel gemme et fermez bien le couvercle.

## 3 Faites rouler et jouez

Faites rouler la SoftShell Ice Cream Ball, agitez-la ou passez-la à la ronde. Cela mélange et congèle les ingrédients pendant 10 minutes.

**NE LA LAISSEZ PAS TOMBER, NE LA FRAPPEZ PAS, NE LA LANCEZ PAS ET NE LA FAITES PAS REBONDIR!**

## 4 Après 10 minutes

Après 10 minutes, raclez la crème gelée sur les parois du cylindre avec une grosse cuillère de bois ou de plastique (n'utilisez pas de cuillère de métal, car elle pourrait endommager le cylindre qui ne serait plus salubre ensuite), mélangez et fermez le couvercle. Vérifiez le contenu de la sphère, ajoutez plus de glaçons ou jusqu'à 1/4 de tasse (65 ml) de sel gemme au besoin et fermez le couvercle. Faites rouler la balle, agitez-la ou passez-la à la ronde pendant 10 minutes de plus (plus longtemps vous le ferez, plus la crème glacée sera ferme).

## 5 Ouvrez et dégustez!

Lorsque vous aurez obtenu la consistance désirée (qui dépendra des glaçons, des ingrédients, de la température ambiante, de la fréquence d'agitation, etc.), retirez la crème glacée à l'aide d'une cuillère de bois ou de plastique (n'utilisez pas de cuillère de métal) et dégustez avec votre garniture favorite!

### ! MISE EN GARDE

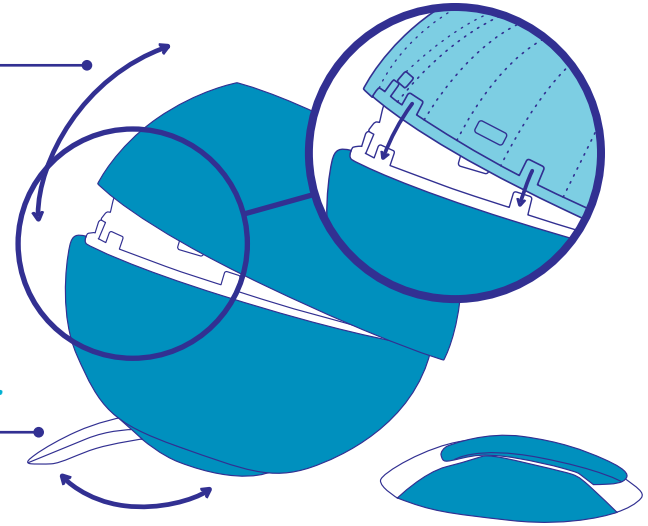
Il faut utiliser la SoftShell Ice Cream Ball sous la supervision directe d'un adulte. Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez et jetez le mélange d'eau et de glaçons fondants, car il peut être extrêmement froid. **NE LAISSEZ PAS TOMBER LA BALLE, NE LA FRAPPEZ PAS, NE LA LANCEZ PAS ET NE LA FAITES PAS REBONDIR!** Cet usage inapproprié peut blesser l'utilisateur ou endommager la Softshell Ice Cream Ball. Les dommages entraînés par un usage inapproprié ne sont pas couverts par la garantie.

## *La cubierta SoftShell*
ES EXTRAÍBLE

**EXTRACCIÓN:**
1. Saque la tapa.
2. Tire con suavidad de la cubierta hacia arriba.

**COLOCACIÓN:**
1. Alinee las ranuras de la cubierta con los tornillos.
2. Presione con suavidad la cubierta hacia abajo.

EL ASA DE ***APERTURA FÁCIL***
SIRVE COMO SOPORTE



# Cuidados

Vacíe la mezcla de agua helada/sal de roca del SoftShell Ice Cream Ball. Tenga **precaución**, la mezcla de hielo y agua puede estar extremadamente fría. Enjuague el cilindro para limpiar cualquier resto de helado. Saque la cubierta del SoftShell y lave a mano el Ice Cream Ball™ y la cubierta del SoftShell con agua caliente y un detergente lavavajillas suave. Séquelo con una gamuza y déjelo secar al aire. Deje la tapa retirada del SoftShell Ice Cream Ball. Guarde el producto en un lugar fresco y seco alejado de la luz solar.



# Algunas consideraciones

### Sal de roca respecto a sal de otro tipo

La sal de roca (también llamada sal de helado) se vende en la mayoría de supermercados en la sección de sal/especias (la encontrará habitualmente en el estante inferior). Su mejor opción es usar sal de roca, aunque la sal kosher o sal marina también servirán. Si usa sal kosher o marina, añada 1/4 de taza adicional a la mezcla.

No use NUNCA sales para deshielo. Los químicos de las sales para deshielo (cloruro de calcio o cloruro de potasio) no deben usarse nunca con ni cerca de productos alimentarios.

### Información sobre leche y nata

A la derecha indicamos algunos productos lácteos y de nata en orden de niveles de grasa ascendentes. Las leches y natas ligeras de la parte superior de la lista proporcionarán un helado más ligero, mientras que las más densas de la parte inferior proporcionarán un helado más denso pero más cremoso. Observe que la mayoría de helados de gama alta se preparan con natas densas.

Puede esperar un tiempo mayor de mezcla y congelación con los productos de la parte superior de la lista (25-30 minutos) respecto a los de la parte inferior (15-20 minutos).

MÁS LIGERO

MÁS LENTO

30 min

bebidas de soja
leche desnatada
leche
leche semidesnatada
nata semidesnatada
nata entera
nata ligera
nata de mesa
nata para café
nata mediana
nata para montar ligera
nata para montar
nata densa
nata para montar densa
nata doble

MÁS RÁPIDO

15 min

**MÁS DENSO**

*Tiempo de mezcla para SoftShell Ice Cream Ball™

# Preparación de HELADO

***Modo de uso del SoftShell Ice Cream Ball™***

## 1 Mezclar

Mezcle los ingredientes en un recipiente aparte. Puede encontrar recetas puras y sencillas en la p. 22.

## 2 Añadir mezcla, hielo y sal de roca

Vierta la mezcla en el cilindro metálico, dejando aproximadamente 2,5 cm en la parte superior para la expansión, y cierre la tapa con seguridad. Llene la cámara exterior con tanto hielo como sea posible. Añada 1/2 taza de sal de roca y cierre la tapa con seguridad.

## 3 Rodar y jugar

Haga rodar, agite o pase el SoftShell Ice Cream Ball de mano en mano para mezclar y helar los ingredientes durante 10 minutos.

**¡NO LO DEJE CAER, PATEE, LANCE NI HAGA REBOTAR!**

## 4 Marca de 10 minutos

Pasados 10 minutos, separe el helado congelado de los laterales del cilindro con una cuchara de plástico o madera grande (no use una cuchara metálica, podría dañar el cilindro alimentario), mezcle, y cierre la tapa. Compruebe la cámara externa, añada más hielo y hasta 1/4 de taza de sal de roca adicional según sea necesario, y cierre la tapa. Haga rodar, sacuda o pase la bola durante 10 minutos más (cuanto más tiempo más firme será el helado).

## 5 ¡Abra y disfrute!

Cuando consiga la consistencia deseada (la consistencia varía según el hielo, los ingredientes utilizados, la temperatura externa, la frecuencia de agitado, etc.), use una cuchara de plástico o madera (no use una cuchara metálica) para sacar el helado y ¡disfrútelo con su decoración favorita!

## ¡ADVERTENCIA!

El SoftShell Ice Cream Ball debe usarse con la supervisión directa de un adulto. Tenga cuidado al manipular y desechar la mezcla de hielo y agua, puede estar muy fría. **¡NO LO DEJE CAER, PATEE, LANCE NI HAGA REBOTAR!** Esta mala utilización puede provocar heridas al usuario o daños al SoftShell Ice Cream Ball. Los daños por mal uso no están cubiertos por la garantía.

# RECETAS
puras y sencillas

Para obtener más recetas e ideas entretenidas, visite **www.YayLabs.com**.

Comparta sus creaciones, ideas y fotos en **www.facebook.com/YayLabs**.

## Vainilla clásica

**1 pinta** de nata
**1/3 de taza y 2 cucharaditas** de azúcar
**1 1/2 cucharadas** de extracto de vainilla

## Lima

**1 pinta** de nata
**1/3 de taza y 2 cucharadas** de azúcar
**1/2 taza** de zumo de lima

## Virutas de chocolate

**1 pinta** de nata
**1/3 de taza y 2 cucharaditas** de azúcar
**1 1/2 cucharadas** de extracto de vainilla
**1/3 de taza** de virutas de chocolate semiamargas

## Yogur helado

**1 pinta** de yogur con sabores o de fruta
**Opcional:** Puede usar yogur natural, pero añada 1/3 de taza de azúcar o 1/2 taza de miel. Puede añadir fruta en lugar de edulcorante.

## Sorbete de fruta

**1 pinta** de zumo fresco
Añadir azúcar al gusto

## Sabores especiales

¿Por qué conformarse con la vainilla cuando puede tener chocolate con menta, chicle, crema de naranja, pastel y mucho más? Los sabores **Flavor Fountain** han sido preparados especialmente para helado casero y batidos. Visite **www.YayLabs.com** para obtener una lista completa de sabores.

Cocktails and other adult recipes at **www.YayLabs.com**.

Cocktails und andere Rezepte für Erwachsene gibt es auf **www.YayLabs.com**.

Coquetels et autres recettes pour adultes à **www.YayLabs.com**.

Puede encontrar recetas de cócteles y otros preparados para adultos en **www.YayLabs.com**.

**www.YayLabs.com**

Made in China for
Hergestellt in China für
Fabriqué en Chine pour
Fabricado en China para
**Industrial Revolution, Inc.**
Seattle, WA | (888) 297 – 6062

INSERT #1078 - 10/14